



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

## Siebenter Abschnitt

# Torten

- Feine Linzertorte
- Linzer Torte ohne Ei
- Chokolade Torte (von Frau Majroin Baa)
- Brot Torte
- Zitronat=Torte / Keiser, Torte
- Haselnuß Torte [1]
- Schokolade Creme Torte
- Haselnuß Torte [2]
- Haselnußtorte (von Hotel Reinöhl)
- Schweinschmalz=Torte
- Kastanien=Torte v. Zwickl Resi
- Mohntorte!
- Vanileringerln!
- Teeschnitten
- Schokoladebusserl
- Schokolade Überguss
- Vanillekremme
- Punschglasur
- Orangen überguß
- Schonkuchen
- Ruhmeis
- Ewigs Kristsbäckerei
- Pfefferkuchen für den Christbaum
- Gugelhupf mit Nüsse
- Weidling
- Universalbiskvit
- Apfelstrudel
- Kuchen
- Apfelstrudel
- Kuchen
- Lebkuchen
- Schmerstrudel Blätterteig

### Feine Linzertorte.

15 dg Roggenmehl 10 dg Haferflocken  
10 dg Zucker, 1 Ei 6 dg Fett. ½ Päckchen  
Backpulver 6 Löffel Milch Rumaroma  
Marmelade zum Füllen, die trockenen  
gerösteten Haferflocken mit Mehl  
und Fett abröseln zusammen mit  
den übrigen Zutaten zu einem  
glatten Teig abarbeiten ausrollen  
mit Marmelade bestreichen ein  
Gitter darüber geben und langsam  
backen:

### Feine Linzertorte.

15 dg Roggenmehl 10 dg Haferflocken  
10 dg Zucker, 1 Ei 6 dg Fett. ½ Päckchen  
Backpulver 6 Löffel Milch Rumaroma  
Marmelade zum Füllen, die trockenen  
gerösteten Haferflocken mit Mehl  
und Fett abröseln zusammen mit  
den übrigen Zutaten zu einem  
glatten Teig abarbeiten ausrollen  
mit Marmelade bestreichen ein  
Gitter darüber geben und langsam  
backen:

## Torte

### Linzer Torte ohne Ei

20 Lth. Lutter 20 Lth. Zucker, Lemonschalen  
den Saft dazu  $\frac{3}{4}$  gesiebtes und gewarmtes Mehl  
die Hälfte davon wird aufgestrichen die andere  
in eine Spritze gefüllt, mit der Spritze  
darauf gespritzt der Reifen muß ab weg  
gegeben werden wenn die Torte eine  
Viertelstunde aus dem Rohr heraus ist  
vom Blattl herunter schneiden.

### Chokolade Torte. (von Frau Majroin Baa)

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird flaumig abgetrieben, 8 Dotter  
nach u. nach verrührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade,  
 $\frac{1}{4}$  Pfund Mandl, 4 Loth feines Stärkemehl, zuletzt  
von 6 Klaar Schnee langsam backen.

### Brot Torte.

Man reibt Kornbrot, siebt es durch 10 dkg

## Torte

### Linzer Torte ohne Ei

20 Lth. Butter 8 Lth Zucker, Lemonschalen  
den Saft dazu  $\frac{3}{4}$  gesiebtes und gewarmtes Mehl  
die Hälfte davon wird aufgestrichen die andere  
in eine Spritze gefüllt, mit der Spritze  
darauf gespritzt – der Reifen muß ab weg  
gegeben werden wenn die Torte eine  
Viertelstunde aus dem Rohr heraus ist  
vom Blattl herunter schneiden.

### Chokolade Torte. (von Frau Majroin Baa)

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird flaumig abgetrieben, 8 Dotter  
nach u. nach verrührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade,  
 $\frac{1}{4}$  Pfund Mandl, 4 Loth feines Stärkemehl, zuletzt  
von 6 Klaar Schnee langsam backen.

### Brot Torte.

Man reibt Kornbrot, siebt es durch 10 dkg

solche Brösel, befeuchtet man mit Rum, 10 dg  
mit den Schalen geschnittene Mandel, und einen  
halben Löffel Zimmt. Gewürzlecken, 5 dg  
feingehacktem Zitronat, 7 dg. geriebene  
Chokolade dann rührt man 14 dkg Zucker  
mit 10 Dotter, von 7 Klaar Schnee in 2  
Blätter backen, mit Salse füllen, mit  
Eis überziehen.

Zitronat-Torte.

Keiser, Torte.

Man muß von 25 dkg. ~~Chokolade~~ Mehl  
12  $\frac{1}{4}$  dkg Zucker 12  $\frac{1}{4}$  dkg. gerieben Chokolade  
12  $\frac{1}{4}$  " Butter, und 4 dotter man  
nimmt Teig selber lassen einen Tag  
ruhen, und bückt davon 4 Blätter füllen  
Man kocht  $\frac{1}{16}$  l. Wasser 12  $\frac{1}{2}$  Zucker  
12  $\frac{1}{2}$  dkg. Chokolade laß es auskühlen  
und sprudle dann  $\frac{1}{9}$  l. Schlagobers  
und 9 dotter dazu.

solche Brösel, befeuchtet man mit Rum, 10 dg  
mit den Schalen geschnittene Mandel, und einen  
halben Löffel Zimmt. Gewürzlecken, 5 dg  
feingehacktem Zitronat, 7 dkg. geriebene  
Chokolade dann rührt man 14 dkg Zucker  
mit 10 Dotter, von 7 Klaar Schnee in 2  
Blätter backen, mit Salse füllen, mit  
Eis überziehen.

Zitronat-Torte.

Keiser, Torte,

Man macht von 25 dkg. Chokolade Mehl  
12  $\frac{1}{4}$  dkg Zucker 12  $\frac{1}{4}$  dkg. gerieben Chokolade  
12  $\frac{1}{4}$  " Butter, und 4 Dotter mache  
einen Teig selben lasse einen Tag  
ruhen, und bückt davon 4 Blätter Fülle  
Man kocht ein  $\frac{1}{16}$  l. Wasser 12  $\frac{1}{2}$  Zucker  
12  $\frac{1}{2}$  dkg. Chokolade laß es auskühlen  
und sprudle dann  $\frac{1}{9}$  l. Schlagobers  
und 9 Dotter dazu.

## Haselnuß Torte

zu 10 dkg. abgerührten frischen Butter rührt  
man 3 Eidotter 1 ganzes Ei 10 dkg. Zucker  
10 dkg. geriebene geröstete Haselnüsse etwas  
Zitronensaft, 15 dkg. Mehl, und 3 Eiklaar  
langsam backen mit geschlagenem ge-  
schlagenen Obers dekorieren.

## Schokolade Creme Torte.

~~Man rührt 25 dkg.~~ 18 dkg. Butter 4.  
Zettel Schokolade 18 dkg. Zucker, 10 dkg. Zucker  
gut abreiben 10 Klaar Schnee 18 dkg.  
geriebene schwarze Mandeln langsam  
darunter zürst die Mandeln dann den  
Schnee die Torte in 3 Teile backen  
füllen mit Schokolade gasieren.

## Haselnuß Torte

½ dkg Zucker mit 6 Dotter rühren 1 Zettl  
geriebene Schokolade zu dazu 12 dkg.  
Brotbrösl von 4 Klaar dann Schnee

## Haselnuß Torte

zu 10 dkg. abgerührten frischen Butter rührt  
man 3 Eidotter 1 ganzes Ei 10 dkg. Zucker  
10 dkg. geriebene geröstete Haselnüsse etwas  
Zitronensaft, 15 dkg. Mehl, und 3 Eiklaar  
Schnee langsam backen mit geschlagenem ge-  
schlagenen Obers dekorieren.

## Schokolade Creme Torte.

~~Man rührt 25 dkg.~~ 28 dkg Butter, 4.  
Zettel Schokolade 18 dkg. Zucker, 10 dkg. Zucker  
gut abreiben 10 Klaar Schnee 18 dkg.  
geriebene schwarze Mandeln langsam  
darunter zuerst die Mandeln dann den  
Schnee die Torte in 3 Teile backen  
füllen mit Schokolade gasieren.

## Haselnuß Torte

½ dkg Zucker mit 6 Dotter rühren 1 Zettl  
geriebene Schokolade zu dazu 12 dkg.  
Brotbrösl von 4 Klaar dann Schnee

(1 Pfund =

Auftrag von Herrnhutern

### Haselnußtorte. (von Hotel Reinöhl)

$\frac{1}{2}$  # Zucker wird mit 11 Eidotter in einem Weidling schön flaumig abgetrieben dann kommt  $\frac{1}{2}$  # gestoßenen Haselnüße darein, dann noch 4 Klaar Schnee, in zwei Blätter backen u. mit Marillenmarmelade füllen.

### Schweinschmalz-Torte.

Treibe  $\frac{1}{2}$  # Schweinschmalz recht flaumig ab,  $\frac{1}{2}$  # Zucker, 2 ganze Eier, 2 Dötter, Limonenschalen, Saft, Zimmt, Gewürznelken,  $\frac{3}{4}$  # Mehl gut vermengt, mit Eingesottenen füllen und dann backen.

### Kastanien-Torte v. Zwickl Resi.

Es ist vorzüglich aber nur frische Kastanien dazu nehmen, 1 # Kastanien werden gekocht abgeschält und warm paßiert, 13 Lth. Vanillezucker, 4 Lth. geschwellte feingeschnittene Mandl

schlagen einmischen.

### Haselnußtorte. (von Hotel Reinöhl)

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 11 Eidotter in einen Weidling schön flaumig abgetrieben dann kommt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Haselnüße darein, dann von 4 Klaar Schnee, in zwei Blätter backen u. mit Marillenmarmelade füllen.

### Schweinschmalz-Torte.

Treibe  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinschmalz recht flaumig ab,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 2 Dötter, Limonenschalen, Saft, Zimmt, Gewürznelken,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl gut vermengt, mit Eingesottenen füllen und dann backen.

### Kastanien-Torte v. Zwickl Resi.

Es ist vorzüglich aber nur frische Kastanien dazu nehmen, 1 Pfund Kastanien werden gekocht abgeschält und warm paßiert, 13 Lth. Vanillezucker, 4 Lth. geschwellte feingeschnittene Mandl

mit Eidotter eine halbe Stunde mit durchpaß-  
ierten Kastanien gerührt. Dann den Schnee von  
4 Eier leicht vermischt und kühl gebacken  
und mit Limonie Eis überzogen.

### Mohntorte:

Man nimmt 17 dkg. sehr fein geriebenen Mohn  
17 Eier Dotter 21 dkg. Zucker von einer Zitrone  
die Schale auch fein gestoßene Gewürznelken, rühre  
dies alles eine halbe Stunde mischt nach und  
nach dann Schnee von 7 Eiern dazu und  
bakt es sehr langsam.

### Kanileringerln:

14 Dekka Butter 10 Dekka Zucker 21 Dekka Mehl und  
etwas fein gestoßene Kanille werden auf dem  
Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet  
Ringe geformt und diese bei mäßiger  
Wärme gebacken. Mit Vanilleis  
überzogen.

mit Eidotter eine halbe Stunde mit durchpaß-  
ierten Kastanien gerührt. Dann den Schnee von  
4 Eier leicht vermischt und kühl gebacken  
und mit Limonie Eis überzogen.

### Mohntorte!

Man nimmt 17 dkg. sehr fein geriebenen Mohn  
7 Eier Dotter 21 dkg Zucker von einer Zitrone  
die Schale auch fein gestoßene Gewürznelken, rühre  
dies alles eine halbe Stunde mischt nach und  
nach denn Schnee von 7 Eiweiß dazu und  
bakt es sehr langsam.

### Vanileringerln!

14 Dekka Butter 10 Dekka Zucker 21 Dekka Mehl, und  
etwas fein gestoßene Vanille werden auf dem  
Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet  
Ringe geformt und diese bei mäßiger  
Wärme gebacken. Mit Vanilleis siehe  
Buterbrotte bestreichen.

## Teeschnitten.

Man nimmt auf ein Brett 14 Deker  
Butter 4 Deker Zucker 21 Deker Mehl, 2 Eier  
Dotter und etwas Zitronenschale macht einen  
Teig wälkt ihn aus, schneidet längliche Schnitten.  
bestreicht sie mit Ei und grobem Zucker  
und bäckt sie schnell.

## Schokoladebusserl.

14 Deker geschälte geriebene Mandeln werden mit  
14 Deker Vanillezucker 2 Tafeln geriebene Schokolade  
und dem Schnee von 2 Eiweiß verrührt dann  
auf Oblatten kleine Häufchen gesetzt und die  
selben in der Röhre trocken gelassen.

## Schokolade Überguss.

3 Rippen Schokolade werden über Dunst  
erweicht mit 15 Deker gesponnenem Zucker 15 dkg  
Zucker in 1/8 Liter Wasser gekocht, bis es spinnt  
verrührt und rasch über die Torte gegossen.  
gegossen.

## Teeschnitten.

Man nimmt auf ein Brett 14 Deker  
Butter 7 Deker Zucker 21 Deker Mehl, 2 Eier  
Dotter und etwas Zitronenschale macht einen  
Teig wälkt ihn aus, schneidet längliche Schnitten.  
bestreicht sie mit Ei und grobem Zucker  
und bäckt sie schnell.

## Schokoladebusserl.

14 Deker geschälte geriebene Mandeln werden mit  
14 Deker Vanillezucker 2 Tafeln geriebene Schokolade  
und dem Schnee von 2 Eiweiß verrührt dann  
auf Oblatten kleine Häufchen gesetzt und die  
selben in der Röhre trocken gelassen.

## Schokolade Überguss.

3 Rippen Schokolade werden über Dunst  
erweicht mit 15 Deker gesponnenem Zucker 15 dkg  
Zucker in 1/8 Liter Wasser gekocht, bis es spinnt  
verrührt und rasch über die Torte gegossen.  
gegossen.

### Vanillekremme.

3/10 Liter Obers 4 Eierdotter und Vanillezucker  
sprudelt so lange auf der Glut bis es dist ist.  
Auf eine kleine Schüssel gegeben mit Biskwit  
bestekt servirt. Kann mit süßen Schlagobers  
überhäuft werden.

### Punschglasur:

4 Esslöffel kochendes Wasser werden mit 25 dkg  
Staubzucker dem Saft einer halben Zitrone  
und etwas Rum gut verrührt.

### Orangen überguß.

10 dkg Würfelzucker an den Schalen von zwei  
Orangen abreiben in Wasser etwas 1/8 Liter  
aufkochen den Saft der zwei Orangen  
dazugießen. verrühren und in einer  
Schale zur Mehlspeise reichen.

### Vanillekremme.

3/10 Liter Obers 4 Eierdotter und Vanillezucker  
sprudelt so lange auf der Glut bis es dist ist.  
Auf eine kleine Schüssel gegeben mit Biskwit  
bestekt servirt. Kann mit süßen Schlagobers  
überhäuft werden:

### Punschglasur:

4 Esslöffel kochendes Wasser werden mit 25 dkg  
Staubzucker dem Saft einer halben Zitrone  
und etwas Rum gut verrührt.

### Orangen überguß.

10 dkg Würfelzucker an den Schalen von zwei  
Orangen abreiben in Wasser etwas 1/8 Liter  
aufkochen den Saft der zwei Orangen  
dazugießen. verrühren und in einer  
Schale zur Mehlspeise reichen:

Bismarkbrot

14 Liter 14 Zücker 14 dg. feines  
Mehl abreiben zuletzt 4 Eier klar  
schne schlagen hinein geben und  
3/4 Stunden backen mit Marmelade  
bestreichen.

Bismarkbrot

1/2 Pfund Zucker 1/2 Pfund Butter  
3 Tropfen heißes Wasser gut verrühren

Leinöl nicht bräunen

14 Liter 14 dg. Leinöl 14 Zücker

Pfefferkuchen für den Christbaum

1 Pfund Kunstthonig wird mit 125 Gramm  
Margarine aufgekocht und dann  
lauwarm mit 500 Gramm Mehl  
100 g geriebenen Mandeln oder

Schonnkuchen.

14 Butter 14 Zucker 14 dg. feines  
Mehl abreiben zuletzt 4 Eier klar  
schne schlagen hinein geben und  
3/4 Stunden backen mit Marmelade  
bestreichen.

Ruhmeis.

1/2 Hefen Zucker 1/ Löffel voll Ruhm  
3 Tropfen heißes Wasser gut verrühren.

Ewigs Kristsbäkerei.

14 Butter 14 dg Schweinschmalz 14 dg Zucker

Pfefferkuchen für den Christbaum.

1 Pfund Kunstthonig wird mit 125 Gramm  
Margarine aufgekocht und dann  
lauwarm mit 500 Gramm Mehl  
100 g geriebenen Mandeln oder

Kokospfänen der abgeriebenen Schale  
einer Zitrone, 5 Gramm Kardamon,  
5 Gramm Nelken und 15 Gramm  
in zwei Eßlöffel Rum gelöster Pottasche  
zu einem Teig verknetet der mindestens 14 Tage an einem warm  
[Platz]  
stehen muss. Dann wird die  
Masse noch einmal  $\text{æ}$  gut durch=  
geknetet und Messerrücken=  
dick ausgerollt. Man sticht nun  
Figuren aus, in die man mit  
einer dicken Stricknadel ein Loch  
zum Durchziehen des Fadens macht.  
Die Kuchen werden in gleich=  
mäßiger Hitze gebacken und ab=  
gekühlt mit einem Zucker oder  
Schockoladenguß überzogen.

Kokospfänen der abgeriebenen Schale  
einer Zitrone, 5 Gramm Kardamon,  
5 Gramm Nelken und 15 Gramm  
in zwei Eßlöffel Rum gelöster Pottasche  
zu einem Teig verknetet der mindestens 14 Tage an einem warm  
[Platz]  
stehen muss. Dann wird die  
Masse noch einmal  $\text{æ}$  gut durch=  
geknetet und Messerrücken=  
dick ausgerollt. Man sticht nun  
Figuren aus, in die man mit  
einer dicken Stricknadel ein Loch  
zum Durchziehen des Fadens macht.  
Die Kuchen werden in gleich=  
mäßiger Hitze gebacken und ab=  
gekühlt mit einem Zucker oder  
Schockoladenguß überzogen.

### Gugelhupf mit Nüsse.

12 dkg Butter 4 Dotter 12 dkg Zucker  
1 Päckchen Vanillezuckerreibt  
man ab, gibt dann 6 dkg  
Nüsse 3 dkg Rosinen und 28 dkg  
Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver  
vermengt dazu einige Löffel  
Milch zum Schluss den Schnee  
4 Klar bei mässiger Hitze  
langsam backen.

### Weidling.

Fünf ganze Eier rühen ein Viertel Stunde  
gut ab. gibt die Lemonie die geschnitten  
Schale Zimmt Gewürznelken 45 dkg  
Zucker Muskanus Imber und 70 dkg  
Mehl. in Formen ausstreichen bei gleiche  
hitze backen.

### Gugelhupf mit Nüsse.

12 dkg Butter, 4 Dotter 12 dkg Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker treibt  
man ab, gibt dann 6 dkg  
Nüsse 3 dkg Rosinen und 28 dkg  
Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver  
vermengt dazu einige Löffel  
Milch Zum Schluß den Schnee  
4 Klar bei mässiger Hitze  
langsam backen.

### Weidling.

Fünf ganz Eier rühre ein virtel Stunde  
gut ab. gibt die Lemonie die geschnitten  
Schalle Zimmt Gewürznelken 45 dkg  
Zucker Muskanus Imber und 70 dkg.  
Mehl. in Formen ausstreichen bei gleiche  
hitze baken.

### Universalbiskuit.

4 ganze Eier treibt man mit 21 dkg Zucker  
1 Päckchen Dr Ötters Vanillizucker gut ab,  
gibt 23 dkg Mehl, mit 1 Teelöffel Dr Ötters  
Backpulver „Bakin“ dazu und bräut in  
länglicher Form, vorzüglich wenn es als  
Torte gebacken, mit beliebiger Fülle und  
Glasur, oder in Scheiben geschnitten  
mit Anis und Zucker bestreut oder  
geröstet zum Essen.

### Apfelstrudel.

24 dkg Mehl 20 dkg Butter am Brett  
blättrig geschnitten gesalzen, wird mit  
einem halben Ei 1 Dotter 2 Löffel  
Milch 1 Löffel Wein mit dem Messer  
gut vermengt ohne viel mit den  
Händen zu berühren, aus gewalken  
und wieder zusammen gerollt  
immer etwas ruhen lassen. Der Teig

### Universalbiskvit.

4 ganze Eier treibt man mit 21 dkg Zucker  
1 Päckchen Dr Ötters Vanillizucker gut ab,  
gibt 23 dkg Mehl, mit 1 Teelöffel Dr Ötters  
Backpulver „Bakin“ dazu und bäkt in  
länglicher Form. Vorzüglich kanns als  
Torte gebacken, mit beliebiger Fülle und  
Glasur, oder in Scheiben geschnitten  
mit Anis und Zucker bestreut oder  
geröstet zumessen.

### Apfelstrudel.

24 dkg Mehl 20 dkg Butter am Brett  
blättrig geschnitten gesalzen, wird mit  
einem halben Ei 1 Dotter 2 Löffel  
Milch 1 Löffel Wein mit dem Messer  
gut vermengt ohne viel mit den  
Händen zu berühren, aus gewalken  
und wieder zusammen gerollt  
immer etwas ruhen lassen. Der Teig

Jed der Morgens vor Frühstück, daß  
 er sich rasch zubereiten läßt. Messerrücken  
 dünne Platten wälzen, an den Enden  
 abradeln mit gezuckerten Apfelspalten  
 und Rosinen füllen, von beiden Seiten  
 übereinander schlagen und zwar so, dass  
 die eine Hälfte schief in Spangen ein  
 geradelt wird und von diesen Spangen  
 immer auf die ~~xxx~~ Seite gelegt  
 wird wodurch die Sache ein hübsches  
 Aussehen bekommt mit ein Ei bestreichen.

Kuchen

10 dkg Rosinen 10 dkg Nüsse 20 dg Mehl  
 14 dkg. Zucker 2 ganze Eier rühren

hat der Vorzug vor Buttermilch, daß  
 er sich rasch herstellen läßt. Messerrücken  
 dünne Platten wälzen, an den Enden  
 abradeln mit gezuckerten Apfelspalten  
 und Rosinen füllen, von beiden Seiten  
 übereinander schlagen und zwar so, dass  
 die eine Hälfte schief in Spangen ein  
 geradelt wird und von diesen Spangen  
 immer auf die ~~xxx~~ Seite gelegt  
 wird wodurch die Sache ein hübsches  
 Aussehen bekommt mit ein Ei bestreichen.

### Kuchen

10 dkg Rosinen 10 dkg Nüsse 20 dg Mehl  
 14 dkg. Zucker 2 ganze Eier rühren

Bunfen  
Pflaster Bunfen

### Apfelstrudel.

80 dgl Mehl 50 dg Butter etwas Milch  
2 dotter 1 ganzes Ei. etwas Zucker Salz  
und 5 dg Gewürz. alles gut durch  
rühren.

### Kuchen

20 dg Rosinen  
20 dg Nüsse  
20 dg Mehl  
14 dg Zucker  
2 ganze Eier rühren. gut.

Sausen  
Pfeffer Sauce

### Apfelstrudel.

80 dgl Mehl 50 dg. Butter etwas Milch.  
2 dotter 1 ganzes Ei. etwas Zucker Salz.  
und 5 dg Gewürz. alles gut durch  
rühren.

### Kuchen

10 dg Rosinen  
10 dg Nüsse  
20 dg Mehl  
14 dg Zucker  
2 ganze Eier rühren. gut.

Lebkuchen

6 dkg Butter, 1 Ei 20 dkg Zucker  
2 Eßl Honig, Zimmt Gewürznelken 1b.  
Zitronenschale, Orangenschale,  
2 Eßl. Ribiselmarmelade 2 Eßl Natron  
Feigen Rosinen Zitronat flaumig  
abtreiben dan noch 5 dkg Nüsse 1 St.  
Schokolade 1/8 l Milch 30 dkg Mehl.

Schmerstrudel Blätterteig

15 dg. Schmer 18 dg Mehl. Fettziegel  
Strudelteig 25 dg Mehl glattes 5-6 l Wein  
1 l. [öffel] Ruhm 1-2 Dotter Milch was der Teig  
verträgt weich gehalten der Teig wird zu  
zu einen großen viereck ausgerollt darauf  
legt m man den Fettziegel und schlägt  
den Strudelteig mit einen stohl 2-3 mal  
ausrolen wieder zusammenschlagen.  
aber an einen kühlen Ort eine Stunde  
rasten lassen dann auf einen Strudel  
ausrolen und bei starker Hitze backen mit  
Marmelade o Äpfel füllen.

Lebkuchen.

6 dkg Butter, 1 Ei 20 dkg Zucker  
2 Eßl Honig, Zimmt Gewürznelken 1b.  
Zitronenschale, Orangenschale,  
2 Eßl. Ribiselmarmelade 2 Eßl Natron  
Feigen Rosinen Zitronat flaumig  
abtreiben dan noch 5 dkg Nüsse 1 St.  
Schokolade 1/8 l Milch 30 dkg Mehl.

Schmerstrudel Blätterteig.

15 dg. Schmer 18 dg Mehl. Fettziegel  
Strudelteig 25 dg Mehl glattes 5-6 l [öffel] Wein  
1 l. [öffel] Ruhm 1-2 Dotter Milch was der Teig  
verträgt weich gehalten der Teig wird zu  
zu einen großen viereck ausgerollt darauf  
legt m man den Fettziegel und schlägt  
den Strudelteig mit einen stohl 2-3 mal  
ausrolen wieder zusammenschlagen.  
aber an einen kühlen Ort eine Stunde  
rasten lassen dann auf einen Strudel  
ausrolen und bei starker Hitze backen mit  
Marmelade o Äpfel füllen.

## Technische Beschreibung

**Transliteration** ©hinterhofer 2024

**Eigentümer:** Familie Hinterhofer, Wien

**Format:** 16,5 x 21 cm. Hochformat

**Schrift:** Kurrent, Latein, Mischschrift

**Material:** Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

## Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp