

Datum : Mittwoch, den 5. November 2014, 11:32:33  
Korpus : W-öffentlich - alle öffentlichen Korpora des Archivs  
W (mit Neuakquisitionen)  
Archiv-Release: Deutsches Referenzkorpus (DeReKo-2014-I)  
Suchanfrage : *Abstand (0s Max)*  
                  *L&zusammenschlagen*  
                  *LButter*  
Suchoptionen : Eb+Ri+Db, Flex+Sonst  
Ergebnis : 2 Treffer

---

## Ergebnisübersicht

Länderansicht, 1 Land, nach »Land« aufsteigend sortiert.

Anz Treffer (kumulativ)	rel. Häuf.	Anz Texte	Jahrgänge	Land
2	2 0.0029 pMW	2	1998-2008	A
2	2 0.0004 pMW	2	1998-2008	1 Land

## KWIC (unsortiert)

Anz. Treffer : 2  
Anz. exportierte Zeilen: 2  
Angezeigter Kontext : 2 Sätze links, 2 Sätze rechts  
Kontext umschließt : 1. Wort des Treffers

---

O98 3 Eier. Den Teig gut durchkneten, dann **Butter** (unaufgelöst) und Staubzucker  
NON08 Joghurttorte Den Zucker, die zerlassene **Butter** mit den Eiern **zusammenschlagen**. Dann

## Belege (unsortiert)

Anz. Treffer : 2  
Anz. exportierte Belege: 2  
Angezeigter Kontext : 2 Absätze links, 5 Absätze rechts  
Kontext umschließt : 1. Wort des Treffers

---

Dreifaltigkeitsfromm, wie sich das fürs Osterfest ziemt, und süß wie die Kaloriensünde, die es wert ist, begangen zu werden - das ist die Pinza. Sollten Sie von diesem köstlichen Ostergebäck aus Germteig noch nichts gehört haben, dann lernen Sie es eben jetzt kennen. Und bedenken Sie: Für die guten Dinge des Lebens ist es nie zu spät!

Rezept 1. Tag: 22 dag Mehl, 6 dag Hefe, 1/8 l Milch. Hefe in lauwärmer Milch auflösen, Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Schüssel geben, mit Öl bestreichen, mit Folie abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Rezept 2. Tag: 22 dag Mehl, 5 dag Butter, 5 dag Staubzucker, 3 Eier. Den Teig gut durchkneten, dann **Butter** (unaufgelöst) und Staubzucker darunterkneten, danach Eier und Mehl, gut kneten, leicht aufgehen lassen (dauert länger, da der Teig kalt ist), **zusammenschlagen**, zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, mit Folie abdecken - und ab in den Kühlschrank. Rezept 3. Tag: 10 dag Butter, 15 dag Staubzucker, 9 Dotter, 1,5 dag Salz, 42 dag Mehl, Zitrone, Vanilleschote. Butter, Staubzucker zum Teig des 2. Tages geben, durchkneten. Übrige Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Rohgewicht des Teiges ca. 2 kg. 5 Kugeln formen, auf dem Backblech gehen lassen, dick mit Dotter bestreichen, 15 Min. in den Kühlschrank, danach mit der Schere von der Mitte weg dreimal einschneiden. (O98/APR.33129 Neue Kronen-Zeitung, 05.04.1998, S. 12; MUSIL-PINZA GÖRZER PINZA (Hausrezept) Dreifaltigkeit zum)

URSULA SCHÖNNER mag leichte Gerichte für die Feiertage.

Feine Joghurttorte

Den Zucker, die zerlassene **Butter** mit den Eiern **zusammenschlagen**. Dann Nüsse, Schokolade und die halbe Packung Backpulver hinzufügen. Das ganze dann bei 180 Grad circa 30 Minuten lang backen.

Währenddessen Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft gut verrühren, Schlagobers steif schlagen. Gelatine im kalten Wasser einweichen, dann ausdrücken und im Rum einlegen. Auf Herdplatte erhitzen, bis sie aufgelöst ist, danach unter ständigen Rühren in die Creme geben.

Torte aus dem Backrohr, auskühlen lassen. Wenn der Boden erkaltet ist, mit Marmelade bestreichen und mit Früchten (Pfirsich, Heidelbeer, Erdbeer) belegen, mit der Joghurtcreme übergießen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit Schokoflocken bestreuen. (NON08/DEZ.14584 Niederösterreichische Nachrichten, 24.12.2008, S. 33; Feine Joghurttorte)