

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

gesagt wurde. Willst du gefüllte Krapfen machen, so walche den Teig dünner aus, stich ihn aus, lege Eingefotenes darauf, schmiere den Rand von innen mit aufgeklopften Eyern, und lege Teig darauf, dann laß sie gehen, backe sie im heißen Schmalz wie die vorhergehenden, und besäe sie dann mit Zucker, so sind sie fertig.

### Krapfen auf andere Art.

Gib anderthalb Pfund Mehl in einen Weidling, nimm 3 Löffel voll Germ, ein wenig warme Milch, und mache nun ein Dampfel an; dann schlag 7 Eyerdotter in ein Häferl, laß ein Viertel Pfund Butter zergerhen, und gib das Klare von der Butter zu den Eyerdottern, sprüde sie ab, und nimm laulichte Milch dazu. Salze nun das Mehl, und mache damit den Teig an, schlage ihn fein, wie einen festen Nudelteig ab, lege ihn auf das Brett, und walche ihn ein wenig von einander, stich ihn mit dem Ausstecherl aus, und laß ihn gehen, dann backe ihn aus dem Schmalz, und sie sind fertig.

### Kloster - Krapfeln zu machen.

Nimm ein Seitel Honig, gib es in ein Reindl, setze es auf die Gluth, laß es sieden, gib 3 geriebene Ziegerl - Schokolade in das Honig, laß es noch sieden, bis der Schokolade zerrührt ist, dann nimm einen Viertling abgezogene Mandeln, fein gestoßen, gib es in das Honig, mit Limonie klein geschnitten, gestoßenen Gewürz - Nägerl und Zimmet, dann reibe schwarze Brodrinde, gib sie in das Honig, mache es so fest, das du Knödeln daraus machen kannst, nimm Mehl auf ein Nudelbrett, gib ein wenig gestoßenen Zucker in das Mehl, und salze