

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

muß nun ziemlich fest werden; ist sie noch zu trocken, wird noch etwas lauwarme Milch zugegeben. Man hat sich hierbei überhaupt nur nach dem Mehl zu richten, hat dies nämlich selbst eigene Feuchtigkeit genug, dann bedarf es weniger Milchzugabe.

Jetzt wird der Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Rindelbrett gegeben und hier drei Viertel Stunden lang durchknetet. Während dieser Zeit werden 8 Defa gereinigte Rosinen und 6 Defa abgezogene, fein geschnittene Mandeln eingearbeitet. Nun deckt man den fertigen Teig zu, wartet das Aufgehen ab, formt daraus lange Rollen, flechtet sie in Zopfform und legt diese Strizel sodann in eine, mit Laureol ausgeschmierte Pfanne. Hier muß er nochmals aufgehen, daher an einem warmen Ort stehen, wird hernach mit Eiweiß bestrichen, mit abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln bestreut, und dann in der Röhre bei mäßiger Hitze gebacken.

158. Germ-Dalken.

Von 1 Defa Germ, drei Eßlöffel lauwarmen Milch, ein Kaffeelöffel Zucker und Mehl, macht man ein Dampfel. Hernach läßt man 3 Defa Laureol zergehen, fügt diesem einen Achtelliter lauwarme Milch, zwei Dotter, ein ganzes Ei, einen Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz bei; sprudelt dies alles gut durch, gibt sodann ein Viertelfilo Mehl, sowie obiges Dampfel zu und bearbeitet nun diesen Teig so lange mit dem Kochlöffel, bis er sich von diesem loslöst und Blasen bildet. Nun wird er zugedeckt, an einem warmen Ort stehen gelassen und das Aufgehen abgewartet. Unterdeffen halte man die Dalkenform bereit: in jede Vertiefung derselben kommt etwas Laureol, dann ein Eßlöffel voll von obigem Teige. Auf diese Art werden die Dalken ausgebacken, dann auf Seidenpapier gelegt, je ein Theil mit feiner Pflaumenmarmelade bestrichen und ein anderer darauf gelegt.

159. Oberbayrische Kückern.

In einem Achtelliter lauwarmen Milch werden $1\frac{1}{2}$ Defa Germ aufgelöst; unterdeffen wird ein Achtelliter lauwarme Milch mit 4—5 Defa zerlassenem Laureol, drei Dotter, zwei ganzen Eiern, 6 Defa Zucker und eine Messerspitze Salz abgesprudelt. Das Ganze wird sodann mit einem halben Kilo Mehl verrührt, sodann drei Viertelstunden lang gut abgeschlagen, der Teig muß sich nämlich vom Kochlöffel loslösen und Blasen bilden, zuletzt mengt man noch 8 Defa gereinigte Rosinen ein. Nun faßt man mit einem in Mehl getauchten Löffel kleine Teigstücke heraus, legt selbe auf das mit Mehl bestäubte Rindelbrett, formt sie mit der Hand recht schön rund und läßt sie hier rasten, sowie gut aufgehen.