

## **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

Jedes einzelne dieser Teigstücke wird hernach mit eingefetteten Fingerspitzen angefaßt und derart ausgezogen, daß in der Mitte eine regelrechte Vertiefung entsteht. In einer Pfanne wird nun Laureol heiß werden gelassen und darin die Kücherln schön gelb gebacken. Die ausgebackenen Stücke werden auf Seidenpapier gelegt, die Mitte mit Pflaumenmarmelade ausgefüllt und mit Zucker bestreut.

### 160. Gebackene „Mäuse“.

Hierzu derselbe Teig, wie oben unter 159. Einige Eßlöffel Milch mehr erforderlich, weil dieser Teig etwas dünner werden soll. Der gut abgeschlagene Teig wird alsdann zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt und dessen Aufgehen abgewartet. Ist dies erfolgt, dann werden mit einem in warmes Fett getauchten Eßlöffel größere Kockerl herausgestochen und in heißem Laureol schön gelb gebacken.

Diese werden sodann auf Löschpapier gebracht und mit Zucker bestreut.

### 161. Dampfnudeln sic.

14 Deka Butter flaumig abtreiben, nach und nach sechs Dotter, sechs Löffel Zucker, eine Messerspitze Salz und  $1\frac{1}{2}$  Deka in einem Viertelliter lauwarmer Milch aufgelöste Germ einrühren; sodann kommen 50 Deka Mehl hinzu und diese Teigmasse wird nun so lange abgeschlagen, bis sie sich vom Kochlöffel löst und Blasen bildet. Dieser fertige Teig wird an einen warmen Ort gestellt und dort bis zum völligen Aufgehen stehen gelassen; hernach wird er ausgewalzt und mit dem kleinen Krapsenstecher ausgestochen.

Jetzt läßt man 2 Deka Laureol zergehen, verrührt es mit einem Achtelliter lauwarmer Milch und etwas Zucker, gießt dies sodann in eine Casserole und legt die ausgestochenen Teigblättchen nebeneinander; an den Seitenwänden werden sie mit zerlassener Butter bestrichen. Selbe kommen sodann nochmals auf einen warmen Ort (zugedeckt), woselbst deren Aufgehen abgewartet wird, und werden dann in der Röhre gebacken. Mit Aprikosenschäum aus Gruppe XI, Art, 8, zu Tische gebracht.

### 162. Wiener Buchsteln.

10 Deka Butter werden eine halbe Stunde flaumig abgetrieben, nach und nach vier Dotter, 4 Deka Zucker, eine Messerspitze Salz und 1 Deka in fünf Eßlöffel lauwarmer Milch aufgelöste Germ eingetrichtert;