Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Man kocht den Polentagrieß in die siedende Milch ein und läßt dies erkalten. Dann treibt man die Eidotter ab, mengt den Polentabrei, den Zucker, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, verrührt alles gut und streicht die Masse auf ein mit Fett versehenes Blech auf. Der Kuchen wird langsam gebacken. Wenn eine fette Kruste entsteht, wird er mit Powidl bestrichen und fertig gebacken. In zierliche Stücke geschnitten, wird der Kuchen mit Zucker und Zimt bestreut.

Buchteln aus Weizenbrotmehl.

3 Deka Germ,
2 Eier,
36 Deka Weizenbrotmehl,
12 Deka Reismehl,
10 Deka Butter,
6 Deka Zucker,
eine Prise Salz, Zitronenschale,
3/16 Liter Milch,
3/8 Kilo Topfen,
1 Ei, Rosinen, Zucker, Salz, nach Geschmack etwas Rahm oder Powidl } zur Fülle.

Man setzt die Hefe mit erwärmter Milch, etwas Mehl und Zucker zu einem Dampfel an. Wenn dieses aufgegangen ist, treibt man die Butter mit den Eidottern ab, gibt das erwärmte Mehl, miteinander vermengt, den Zucker, Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und das Dampfel dazu, schlägt den Teig ab und mengt den Schnee von einem Eiweiß dazu. Nun läßt man diesen Teig an einem warmen Ort aufgehen. Dann wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett halbfingerdick ausgewalkt, in viereckige Schnitten geschnitten. Diese werden mit der Fülle belegt und zusammengerollt. Auf einem mit Fett bestrichenen Blech legt man diese Buchteln dicht nebeneinander, bestreicht sie von allen Seiten mit Fett, also beim Hineingeben in das Blech auch an den Seiten, läßt diese Buchteln noch aufgehen und dann backen. Wenn der Teig weich ist, kann man noch etwas Mehl hinzufügen. Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß aber der Teig auch dann weicher bleibt, als ein Teig, der aus Nullermehl bereitet ist. Wenn die Buchteln jedoch aufgehen, gelingen sie trotzdem sehr gut, nur sehen sie etwas dunkler aus. Zur Fülle wird der geriebene Topfen mit dem Eidotter, Zucker, Salz und eventuell Rahm vermengt. Oder man verwendet verrührten Powidl.

Burenkipfel.

1/4 Kilo Erdäpfel, Salz,
6 Deka Butter,
4 Deka Zucker,
1 Ei, 1 Eidotter,
2 Deka Hefe, Milch, Zucker,
1/2 Kilo Weizenbrot- oder Gerstenmehl,
Ribisel-Marmelade,
Fett.

Die Erdäpfel, die am Tage vorher gekocht wurden, werden gerieben. Dann treibt man die Butter mit dem Zucker, einem ganzen Ei und einem Eidotter flaumig