

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

Eierkuchen.

(Omelette.)

- 17 Dekka Gersten- oder Weizenbrotmehl,
- 8 Dekka Weizenmehl,
- $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Prise Salz,
- 2 Eier,
- 5 Dekka Zucker,
- zirka 10 Dekka Fett.

Man schlägt das erwärmte Gerstenmehl und das Weizenmehl mit der Milch und einer Prise Salz glatt ab, mengt dann die mit dem Zucker abgetriebenen Eidotter dazu und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Der Teig muß so dünn sein, daß er beim Hochheben des Kochlöffels erst zusammenhängend abläuft und dann in Tropfen abfällt. Aus diesem Teig läßt man in üblicher Weise Eierkuchen backen, indem man stets einen Schöpflöffel Teig in das heiße Fett gießt. Die fertigen Eierkuchen werden gezuckert und mit Kompott gereicht. Man kann die Eierkuchen auch nur anbacken, dann mit feingeschnittenen, gezuckerten Äpfeln belegen und hierauf erst fertig backen.

Eiernockerln.

- 20 Dekka Gerstenmehl,
- 8 Dekka Fett,
- 4 Eier,
- $\frac{1}{8}$ Liter Milch,
- Salz, 1 Messerspitze Backpulver.

Man rührt in einer Schüssel 2 Eidotter mit 5 Dekka Fett ab, mengt dann zirka $\frac{1}{16}$ Liter Milch, eine Prise Salz und das erwärmte Mehl bei und mischt unter stetem Abtreiben noch zirka $\frac{1}{16}$ Liter Milch und das Backpulver bei. Diesen Teig, der sich vom Köffel lösen muß, läßt man etwas stehen und versucht dann ein Nockerl in siedendes Salzwasser einzulegen. Sollte es zerfließen, muß man dem Teige noch etwas Mehl beifügen, sollte es zu fest sein, etwas Milch. Dann kocht man die Nockerln ein, gibt sie, abgeseiht, in eine Pfanne, in der man 3 Dekka Fett heiß werden ließ, läßt sie ein wenig rösten, gibt dann zwei gut abgeschlagene Eier darüber und läßt dies stocken, worauf man die Nockerln gleich zu Tisch gibt.

Erdäpfelbalken.

- 6 große Erdäpfeln,
- 3 Eßlöffel Weizenbrotmehl,
- 1 Ei,
- 4 Dekka Butter,
- 1 Prise Salz, 3 Dekka Zucker,
- 1 Messerspitze Backpulver.

Man kocht die Erdäpfeln mit der Schale, schält sie und reibt sie nach dem Erkalten auf dem Reibeisen recht fein. Dann vermengt man sie mit dem Mehl, dem ganzen Ei, der Butter, Zucker, Salz und dem Backpulver und arbeitet dies zu einem Teig aus, den man zirka $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick auswalkt und krapfenrund aussticht. Die Balken werden in heißem Fett gebacken. Nach Belieben werden je zwei mit Powidl oder Marmelade zusammengesügt.