

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

Sandtorte.

- 16 Deka Kartoffel- oder Hafermehl,
- 16 Deka Butter,
- 16 Deka Zucker,
- 1 Eßlöffel Rum oder Arrak,
- 3 Eier,
- 1 Kaffeelöffel Backpulver,
- die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone.

Man treibt die Butter mit dem Zucker und den Eidottern eine halbe Stunde ab, mengt dann das Mehl eßlöffelweise dazu, gibt den Rum oder Arrak hinein, ferner den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zum Schlusse das Backpulver. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form ein, läßt sie backen und überzieht die Torte mit Vanille- oder Rumeis.

Vanilleeis: Feingefiebter Vanillezucker (zirka 12 Deka) werden mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser solange verrührt, bis die Masse dickflüssig wird und sich leicht streichen läßt.

Rumeis: Man verwendet statt des kalten nur einen Löffel laues Wasser und einen Eßlöffel Rum.

Teebäckerei.

- 10 Deka Butter,
- 10 Deka Erdäpfel,
- 10 Deka Weizenbrotmehl,
- 1 Dotter, 1 Ei,
- 1 Messerspitze Backpulver,
- Salz und Kümmel zum Bestreuen.

Butter, die gekochten, durch ein Sieb getriebenen Erdäpfel sowie Mehl, Salz, die Eidotter und das Backpulver werden zu einem Teig verarbeitet, zu Stangerln geformt, mit einem Eiweiß bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und schnell gebacken.

Man kann den Teig auch in verschiedenen Formen ausstechen.

Will man Schinkenkipferln daraus bereiten, dann sticht man runde oder ovale Formen aus, die man nach dem Belegen mit der Fülle zusammendreht und auf einem mit Papier belegten Blech backen läßt, nachdem man sie vorher mit Ei bepinselt hat. Zur Fülle hackt man Schinken recht fein und vermischt ihn mit Eidotter und eventuell etwas Obers.

Topfentascherln.*

- 2 Eier,
- 40 Deka Gerstenmehl,
- 2 Messerspitzen Backpulver,
- zirka $\frac{1}{2}$ Glas Wasser,
- $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen,
- 2 Eßlöffel Zucker,
- 1 Eßlöffel Rosinen,
- Salz,
- Zimt.