

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

Ein ganzes Ei, das laue Wasser, eine Prise Salz und das erwärmte Mehl werden auf dem Brette zu einem harten Teige verarbeitet, dem man zum Schlusse das Backpulver beiknetet, dann zugedeckt eine Weile stehen läßt, um ihn hierauf auszuwalken und zu schneiden. Den geriebenen Topfen vermischt man mit dem ganzen Ei, den Rosinen, Zucker und etwas Zimt. Nun legt man auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges kleine Häufchen von der Topfenfülle, schlägt die andere Teighälfte darüber, schneidet dann den Teig zwischen den Erhöhungen in viereckige Stücke, drückt die Ränder gut zusammen und läßt die Tascherln kochen. Abgeseiht, werden die Tascherln mit gerösteten Semmelbröseln bestreut.

In gleicher Weise kann man auch **Powidltascherln**, **Mohntascherln** usw. bereiten.

Wiener Guglhupf.

15 Deka Butter,
15 Deka Staubzucker,
4 Eier,
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
30 Deka Kartoffelmehl,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver,
Zitronenschale,
Butter, Semmelbröseln und Mandeln zum
Vorbereiten der Backform.

Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt dann den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanille), das Kartoffelmehl, die Milch und zuletzt das Backpulver dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Semmelbröseln und fein geschnittenen Mandeln ausgestreutem Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen. Schmeckt vorzüglich.

