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

Der Zucker wird mit den Eidottern gut verrührt, dann wird der Saft und die abgeriebene Schale der Zitronen, die abgezogenen, geriebenen Mandeln und der mit der Milch gut befeuchtete Reisgrieß (1/2 Stunde durchziehen lassen) dazu gemengt. Zum Schlusse fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei, füllt die Masse in die mit Fett ausgestrichenen, mit Mehl bestaubten Backbleche ein und läßt sie backen.

Germstrudel mit Nuß- oder Mohnfülle.

(Aus Weizenbrotmehl.)

1 1/4 Kilo Butterschmalz oder Fett,
20 Eier,
40 Deka Germ,
2 Liter Milch, 2 Liter Wasser,
1 1/4 Kilo Zucker,
6 3/4 Kilo Weizenbrotmehl,
1 1/4 Kilo Reis- oder Maismehl,
etwas Salz.

Mohnfülle:

3 Liter Mohn,
1/4 Kilo Rosinen,
20 alte Semmeln,
1 Liter Milch, 1 Liter Wasser,
1 Kilo Zucker.

Nußfülle:

2 Kilo ausgelöste Nüsse,
1 Kilo Semmelbrösel,
1/4 Kilo Fett,
1 Kilo Zucker,
gestoßenen Zimt,
1 Liter Milch.

Man treibt die Eidotter mit dem Fett gut ab, mengt dann das Dampfel der in der erwärmten Milch aufgegangenen Hefe, den Zucker, das miteinander vermengte Mehl und das Salz bei, schlägt den Teig gut ab und mengt den Schnee von 10 Eiweiß dazu, schlägt den Teig solange ab, bis er Blasen wirft, und läßt ihn dann an einem warmen Orte aufgehen.

Verwendet man Mohnfülle, dann läßt man die Semmeln in drei Viertel der zu verwendenden Milch weichen. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, staubt man ein Tuch mit Mehl an, walkt den Teig fingerdick aus, streut die erweichten Semmeln darüber, tropft die zum Weichen verwendete Milch darauf, streut den geriebenen mit gestoßenem Zucker vermengten Mohn darüber, ebenso die Rosinen, tropft nun die weitere Milch darauf, rollt den Strudel ein, gibt ihn auf ein mit Fett bestrichenes Blech, läßt ihn gut aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und läßt ihn zirka eine Stunde backen.

Verwendet man Nußfülle, dann streut man vorerst die mit Fett gerösteten Semmelbrösel darüber, dann die mit Zucker vermischten geriebenen Nüsse, endlich etwas Zimt und tropft zum Schlusse die Milch darüber.