

## **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

Mehl, Salz, ein wenig Zimt, schlage den Teig fein ab, laß ihn ein wenig gehen, auf ein Nudelbrett, walke ihn voneinander, steche runde Plättel in der Größe einer Kaffeetasse daraus, schneide gedörrte und gesottene Zwetschken klein zusammen, vermische sie mit Zucker und Zimt, auf jedes Fleckel einen Eßlöffel voll, mache ein Dreieck daraus, bestreibe sie mit einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Zucker, gib sie auf ein Plättel und stelle sie auf einen warmen Ort; wenn sie schön aufgegangen sind so backe sie.

### Deutsche Golatschen.

Mache einen Teig wie zu den Germkapseln, streiche ihn rund aus, gib gestoßene Mandeln mit Zucker vermischet darauf, gib wieder ein Blatt von dem Teige darauf, bestreibe sie mit Eiern und besäe sie mit Zucker, laß sie gehen und backe sie hernach nicht gar zu geschwind.

### Hasenöhrl.

28 Dekgr. Mehl, brösle gut 7 Dekgr. Butter mit dem Nudelwalzer darunter, wenig Salz und Zucker dazu, schlage 2 Eier und 1 Dotter daran und so viel Rahm und Obers, daß der Teig so fest wie ein Strudelteig wird, mache ihn geschwind zusammen und schlage ihn zwei- oder dreimal, wie einen Buttermteig, laß ihn eine halbe Stunde rasten, dann walke ihn schön dünn voneinander, säe auf den Fleck ein wenig Anis und schneide mit dem Krapsenradel dreieckige Fleckel daraus, backe sie semmelfarb, richte sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

### Gefüllte Hasenöhrl.

Den nämlichen Teig wie zu dem vorigen, laß ihn eine Weile rasten, dann walke zwei große Fleckel recht dünn aus, streiche auf einen Fleck Eingesottenes darauf, lege den andern Fleck darüber, schneide mit dem Krapsenradel dreieckige Fleckel wie die Hasenöhrl groß daraus, backe sie heiß aus dem Schmalz, gib sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

### Gebadenes Heu und Stroh.

Eine Handvoll Mehl, walke ein wenig Butter darunter, aber nicht zu viel, 2 Eier, ein wenig Obers und Salz, mache damit einen Teig an, daß er in der Feste wie ein Strudelteig wird, walke ihn so dünn, als möglich aus, schneide