

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

64. **Steirische Nudel** (Originalrezept). 30 Dekagramm Mehl schüttet man auf das Brett, passiert 50 Dekagramm weichen Topfen darauf, vermischt beides, macht ein Kranzertl, schlägt ein Ei und zwei Dotter in die Mitte, salzt leicht und macht dann schnell mit dem Messer einen Teig zusammen; rollt diesen aus und schneidet zirka 8 cm lange, dicke Nudeln daraus. Sie werden in Salzwasser gekocht, bis sie oben schwimmen, abgeseiht und abgeschreckt in eine stark mit Butter ausgeschmierte und mit Bröseln ausgestreute Pfanne gegeben, mit einem gut versprudelten Gemenge aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3—4 Eidottern, 6 Dekagramm zerlassener Butter, 15 Dekagramm Vanille- oder Zitronenzucker übergossen und im Rohr langsam ausgedünstet.

65. **Topfenknödel mit Semmel**. 12 Dekagramm Butter, 4 Eier, 60 Dekagramm passierten Topfen, 25 Dekagramm wüßlich geschnittene in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgeweichte Semmeln, zuletzt 26 Dekagramm Gries, Salz, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde anziehen und kocht von der Masse Knödel in stark kochendem Wasser, die man nachher mit Butter und Bröseln bestreut.

66. **Topfenknödel mit Mehl**. 10 Dekagramm Butter, 4 Eier, 60 Dekagramm Topfen, Salz, 40 Dekagramm Mehl, 10 Dekagramm Brösel, wie oben werden sie auch in kochendem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

67. **Obst-Topfenknödel**. $\frac{1}{4}$ Kilogramm Mehl wird mit 2 Eiern, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Topfen, $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch, Salz am Brett zu einem festen Teig verarbeitet, wälkt Fleckchen aus und wickelt Früchte darein. Diese Knödel müssen 2 Stunden vor dem Sieden schon fertig gemacht und zugedeckt werden, sodann 10 Minuten in Salzwasser gekocht.

68. **Marillknödel von Topfenteig**. Aus 5 Deziliter Mehl, 4 Dottern, 20 Deka Topfen und etwas Salz macht