

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

75. **Zwetschkenknödel vom Topfenteig.** Man macht weichen Teig von 4 Deziliter Mehl, 20 Dekka Topfen, Salz, 3 Dotter, treibt ihn ziemlich dick aus, schneidet ihn in so große Fleckchen, daß man in jedes 1 Zwetschke eindrehen kann, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Butter und Brösel ab.

76. **Kartoffelknödel mit Topfen.** Etwa $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte geriebene Kartoffeln werden mit $\frac{3}{4}$ Pfund Quark, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz gut durchgearbeitet, dann soviel Mehl hinzugesügt, daß es einen etwas festen Teig gibt (4—5 Eßlöffel). Davon sticht man Knödel ab, die man in Salzwasser abkocht. (Probekloß kochen; ev. etwas Mehl dazu geben, wenn der Teig zu locker ist). Heiß mit Obstunke oder Zucker und Zimt bestreut zu Tisch geben. Wer es sich leisten kann, brät die Knödel in heißem Fett auf und reicht sie dann mit Zucker und Zimt. Wenn Rosinen in den Teig gemischt werden, schmecken die Knödel besonders gut.

77. **Meraner Topfenknödel.** Man treibt 7 Dekka Butter mit 1 Ei und 3 Dotter ab, mischt einen Teller voll geriebenen Topfen, halb so schwer Grieß als Topfen, eine Handvoll Brösel, 2 Deziliter Mehl und etwas Salz dazu und formt von dieser Mischung Knödel, die man in Salzwasser kocht und mit Butter und Brösel abschmalzt.

78. **Topfenockerl.** 25 Dekka Topfen verrührt man mit 3 Eier, Salz, Rahm und 3 Deziliter Mehl zu einem lockernen Teig, dann läßt man in einer Kasserolle 6 Dekka Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden, legt große Nocken darein, deckt die Kasserolle zu, damit kein Dunst heraus kann und kocht die Nocken bis man prasseln hört, oder stellt sie ins Rohr, wenn sie unten braun geworden sind, übergießt man sie mit 3 Löffel Rahm oder Milch und richtet sie bald an.