

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

Kümmel werden sehr gut vermischt, Rollen geformt, in Semmelbrösel gewendet und in heißem Fett gebraten.

85. **Topfennudeln** (bairische). $\frac{1}{2}$ Kilo trockenen Topfen, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 1 Ei, etwas Salz, nach Belieben Zucker werden zu einem nicht klebenden Teig gemischt, kleine längliche Nudeln geformt und in einem Kässeroll, in welchem fingerhoch Milch, etwas Fett und Zucker erhitzt wurden, gebacken, bis die Milch verkocht ist und die Nudeln braune Rinde bekommen.

86. **Kärntner Topsentascherl**. $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Brösel, $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen, 2 Löffel Rahm, $\frac{1}{8}$ Kilo Fett, 4 Eier: Aus dem Mehl, 2 Eier, Salz und dem nötigen Wasser wird ein etwas festerer Strudelteig gemacht, der nach dem Rasten messerrückendick ausgewalkt wird, darauf legt man in kleine gleichmäßige Abstände kleine Kugeln aus Topsensfülle, schlägt, wie bei Schlickkrapferl, den Teig über die Kugeln, drückt in ringsherum fest und radelt mit dem Mehlspeisrädchen kleine Tascherl ab, deren Rand man mit den Fingern festdrückt, ehe man sie in einem geräumigen Topf mit kochenden Salzwasser gibt, wo sie zu Boden sinken; das Wasser muß stark sieden, bis die Tascherl wieder nach oben kommen. Nun werden sie abgeseicht, in eine Kässerolle mit heißem Fett gegeben, einige Minuten gedünstet und mit reichlich in Butter geröstete Brösel überspreut zu Tisch gegeben. — Topsensfülle: Den Topfen mit den restlichen Eiern, Rahm, Petersilie und so viel Brösel vermengt, daß sich nußgroße, nicht zu feste Kugeln bilden lassen.

Topfenschmarren und Omeletten.

87. **Topfenschmarren mit Polenta**. 35 Deka Topfen röhrt man mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 5 Deka Butter, 2 Dolter,