

## **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

lauwarmer Sahne gequirrt dazu getan, 65 Gramm lauwarmer Butter, 30 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Zitrone darauf abgerieben, 6—8 bittere und 12 Stück süße Mandeln fein gestoßen, sowie einige Eßlöffel voll kleine, gutgewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen, 45 Gramm trockene Hefen, mit ein wenig kaltem Wasser aufgeweicht, dazu genommen; alles recht durcheinander gearbeitet, am besten mit den Händen. Währendem sind 250 Gramm recht frischer trockener Quark mit der Rührkeule geschmeidig gerührt, und zwar in einer sehr warmen Schüssel, so daß der Quark lau überschlagen ist. Nun wird das Ganze mit ein wenig Salz gemischt und alles zusammen durchgeknetet,  $\frac{3}{4}$  Stunde an einem lauwarmen Ort aufgehen gelassen, dann runde Brötchen davon gemacht und in die Eierformen, die warm gestellt waren, und in denen nutzgroß Butter zergangen ist, getan; sie werden erst auf einer Seite  $\frac{1}{4}$  Stunde gebacken, gewendet und noch  $\frac{1}{4}$  Stunde backen gelassen. Man kann sie ebenfalls schwimmend im Ausbackeffekt, zu dem Albin sehr gut verwendbar, backen, mit Zucker bestreuen und auch mit Kompott oder Salat essen, dann macht man sie aber etwas kleiner.

116. **Gebackene Topfennudeln.** 7 Dekka Schmalz, 7 Dekka Topfen rührt man fein, schlägt 6 ganze Eier hinein, 5 Deziliter Obers, 2 Dekka Germ, Salz, soviel Mehl, daß ein nicht zu fester Teig wird, schlägt ihn ab, läßt ihn die Hälfte aufgehen, macht davon Nudeln, gibt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Eierklar, befäht sie mit Zucker, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie schön braun im Rohr.

117. **Vinzerkuchen.** 15 Dekka Topfen, 6 Dotter, 15 Dekka zerlassene Butter, 10 Dekka Zucker, 8 Dekka Zitronat, 10 Dekka Rosinen, 8 Dekka gehackte Mandeln oder Nüsse, Zitronenschalen, Zimt,  $\frac{1}{2}$  Tasse Rahm oder Obers,  $\frac{1}{4}$  Glas Wein, mengt man durcheinander,