

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

diese Mischung streicht man auf einen gut zubereiteten Germteig, macht ringsherum einen Rand und bäckt ihn durch.

118. Topfenkötens. Einen gewöhnlichen Gugelhupfteig walkt man fingerdick aus, legt die Flecken auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, streicht süße Topfenfülle Nr. II und Rosinen darauf und läßt sie zugedeckt gut aufgehen; dann werden sie mit Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze hellbraun gebacken. Die Flecken werden in schiefe Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

119. Topfenkuchen. Man macht aus 14 Dekka Butter, 21 Dekka Mehl, 16 Dekka Zitronenzucker, Salz, 2 Eidotter, 2 Dekka in 2 Eßlöffel Milch erweichter Germ auf dem Nudelbrett rasch einen Teig an und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Einstweilen treibt man 3 Dekka Butter mit 2 Eidotter, 5 Dekka Zucker, 25 Dekka geriebenem Topfen, 4 Löffel Rahm und Rosinen nach Belieben ab, streicht diese Fülle gleichmäßig auf den bleistift dick ausgewalkten Teig auf, macht von einem Teil des Teiges ein Gitter darüber, bestreicht dieses mit aufgeklopftem Ei, bäckt den Kuchen bei guter Hitze schön gelb, schneidet ihn in schiefe Schnitten und serviert ihn kalt mit Zucker bestreut.

120. Germstrudel mit Topfen. Man bereitet ziemlich festen Germteig, läßt ihn gehen, rollt den Teig aus, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. III, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine Kasserolle, läßt ihn nochmals aufgehen, und bäckt ihn im Rohr.

121. Dill-Topfenkuchen mit Dillkraut. Man stellt zuerst einen einfachen Hefenteig her, indem man 150 Gramm Butter zu Sahne rührt, nach und nach 3—4 Eidotter, etwas feinen Zucker, 2—3 Löffel Sahne oder Milch, etwas Salz,