

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

124. **Topsen-Kolasschen.** (Ohne Zucker.) Man belegt ein Blech mit ausgetriebenen Germteig, läßt denselben aufgehen, bestreicht ihn fast bis zum Rande mit Topfsenfülle Nr. III ohne Zucker, zu der man die zum Schnee geschlagenen Klar der Eier, deren Dotter man zum Teig verwendete, verwendet, gemischt hat, bäckt ihn und schneidet davon fingerlange und breite Vierecke.

125. **Russische Topfsenschnitten.** Von 500 Gramm feingerührtem Quark (Topsen oder weißer Käse) bereitet man mit 2 Eiern Zucker, etwas geriebener Zitronenschale oder geschabter Vanille und Mehl einen festen Teig, der sich gut durchkneten und auf mit Mehl bestreutem Brett zur Rolle formen läßt. Aus dieser Rolle schneidet man fingerstarke gleichmäßige Scheiben, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in siedendem Backfett schön goldbraun. Sie werden auf erwärmter Schüssel angerichtet und sind sehr wohlschmeckend, besonders mit Preiselbeersauce.

126. **Schottfäuerlinge.** $\frac{1}{2}$ Kilo guter, ganz frischer, weicher Topsen wird zerdrückt, mit beiläufig $\frac{1}{2}$ Kilo feinstem Grieß verrührt, mit einem Ei und 2 Dekka in lauer Milch aufgelöster Germ oder Packpulver zu Teig verbunden, den man salzt und $\frac{1}{2}$ Stunde anziehen und aufgehen läßt. Dann sticht man größere Nocken aus, legt sie in heißes Rindschmalz in ein mehr flache Pfanne ein und röstet sie bräunlich. Als Mehlspeise werden sie mit Zucker und Zimt bestreut, zu Fleisch mit Sauce ungesüßt gereicht.

127. **Gefüllte Topfsenkrapfen.** 2 Deziliter Milch, 3 Dekka Butter, Salz werden mitsammen ausgekocht, 25 Dekka Mehl langsam hineingerührt, der Teig auf ein Brett genommen, gut verarbeitet und dünn ausgerollt. Nun sticht man mit einer großen Tasse runde Stücke aus, bestreicht den Rand mit Wasser, legt in die Mitte einen Löffel Fülle, legt den Teig zusammen und drückt den