

## **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

Rand fest. Die Krapfen werden schwimmend in heißem Fett braun gebacken und mit Zucker bestreut — Fülle: 12 Dekagramm Topfen wird durch ein Sieb gestrichen und mit einem Ei, 3 Löffel Zucker, Zimt, 2 Löffel Rosinen, 2 Löffel geschälte, geriebene Mandeln und 2 Löffel Rahm schaumig verrührt.

128. **Topfennudel.** (Aus dem Fett gebacken). Zu Germteig dem, nachdem das Dampfl gegangen ist,  $\frac{3}{4}$  Kilo Topfen gemischt wird, läßt man aufgehen, macht davon Nudeln, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie in schwimmendem Fett.

### In Schmalz gebackene Topfen- und Käsespeisen.

129. **Topfenspitzen.** 12 Dekagramm Butter, 6 Dotter, 6 Löffel Mehl, 38 Dekagramm Topfen, 6 Löffel Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Natron und 1 Kaffeelöffel Backpulver verrührt man gut, zulezt gibt man den Schnee darunter, slicht von dem Teig löffelweise kleine Kuchen, die man in siedendem Fett backt. Nach dem Erkalten bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

130. **Topfenpastele.** (Auch zu Salat). Zu 78 Dekagramm Topfen, 2 bis 3 Dotter, 8 Dekagramm Zucker, eine Handvoll geriebene Mandeln oder Nüsse, 5 bis 6 Löffel Mehl, Salz, eine Handvoll gewaschene Korinthen, sowie 1 Tasse Milch und soviel Brösel, daß ein nicht zu fester Teig daraus wird. Man formt kleine längliche Bällchen daraus und bratet sie schnell. Sie werden mit Zucker bestreut oder ungezuckert zu Salat serviert.

131. **Bayerische Topfennudeln.**  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, mit Hefe und lauer Milch in der Mitte ein Dämpfchen gemacht. Wenn es gegangen, mit einem großen Teller voll fein verarbeitetem Topfen,