

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

etwas Salz, vier Eßlöffeln sauren Rahm oder drei Eßlöffeln zerlassener Butter, zwei Eiern und der etwa noch nöthigen Milch zu einem leichten Teig angemacht und tüchtig abgeklopft. Nun wird der Teig zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, dann werden auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbrett fingerlange Nudeln geformt, welche, mit einem Tuche bedeckt, noch gehörig aufgehen müssen und aus heißem Schmalz, wie die verschiedenen Küchlein, langsam, schön dunkelgelb gebacken werden.

132. **Ausgebakener Topfenkuchen.** Man mischt 500—600 Gramm guten frischen Topfen mit zwei ganzen Eiern, 3 bis 4 Eidottern, 15—16 Gramm in etwas lauer Milch gelöster Hefe, etwas Zucker und 250—300 Gramm erwärmtem Mehl, bereitet einen festen Teig davon, legt ihn in eine erwärmte Schüssel, bedeckt ihn mit erwärmter Serviette und läßt den Teig an warmer Stelle aufgehen. Dann gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, formt längliche Kuchen (ungefähr so groß wie ein Ei) davon, macht in die Mitte jedes Kuchens mit dem Kuchenrädchen einen kleinen Einschnitt, läßt sie noch ein Weilchen aufgehen und bäckt sie dann sehr langsam in siedendem Backfett schwimmend zu schöner goldbrauner Farbe. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, entfettet sie auf Fließpapier, bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt sie warm.

133. **Topfenbeignets.** 150 Gramm feines Mehl, 125 Gramm durchgetriebener Topfen, 100 Gramm Zucker, ein Viertel Teelöffel Salz, 2 Löffel Schlagahne, 60 Gramm Butter werden miteinander verarbeitet, 4 Eier, 1 Löffel Urrak und zuletzt 8—10 Gramm in einem reichlichen Löffel Weißwein verquirlte, lauwarm gehaltene Hefe dazu gerührt. Der Teig muß kräftig durchgeknetet werden und etwa eine halbe Stunde am warmen Ofen gehen. Dann wird er ausgerollt. Mit einem kleinen Weinglase sticht man Rundungen davon aus, die noch einmal an warmer