

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

Stelle aufgehen müssen. Sie werden schwimmend in Butter oder Palmin gebacken und müssen gut abtropfen. Man überpinselt die Beignets mit Punschglasur, läßt sie trocknen und reicht sie warm.

134. Topfenkeulchen aus Kartoffelteig. 30 bis 50 Dekka frischen Topfen verrührt man mit 1 bis 2 Dotter glatt, die Schale einer halben Zitrone, 2 Löffel Zucker, Salz, 1 Löffel Sultaninen, $\frac{3}{4}$ Kilo kalte geriebene Kartoffel, den Schnee von 2 Eiern und soviel Mehl, daß die Masse fest wird. In heißem Fett bäckt man davon kleine Plätzchen, von beiden Seiten hellgelb. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt.

135. Topfenplätzchen mit Kartoffeln. 500 Gramm frischer, durch ein Sieb gerührter Quark werden mit 500 Gramm feingeriebenen gekochten Kartoffeln vermischt; dazu gibt man eine Messerspiße Salz, 100—125 Gramm Zucker, 2—3 Eier, einige Löffel gereinigte Korinthen, wenn man will, etwas feinen Zimt und, wenn die Masse beim Formen nicht halten will, etwas feingeriebene Semmel. Man formt runde flache Plätzchen (wie Fleischbouletten) daraus, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in halb Fett, halb Butter auf beiden Seiten goldgelb. Sie werden beim Anrichten mit Zucker oder mit Zucker und Zimt bestreut.

136. Topfenstriezerl. $\frac{1}{2}$ Kilo Topfen, schwach $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl und etwas Salz, auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, längliche Striezerl daraus geformt, in Backfett schwimmend gebacken.

137. Fasching-Topfennudel. Man sprudelt 1 Ei, 2 Dotter, 2 Dekka Zucker, 2 Dekka laues Rindschmalz mit einem Deziliter lauer Milch, gibt das Abgesprudelte zu einem halben Liter Mehl, 3 Deziliter Topfen und Dampf von 2 $\frac{1}{2}$ Dekka Germ, mischt alles zu einem Teig, wie