

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

In eine mit Butter gut ausgestrichene Auflaufform legt man eine Schicht Semmelscheiben nebeneinander. Inzwischen hat man einen weißen Käse (Quark) mit etwas Milch, Mehl, geriebener Muskatnuß, geriebener Semmel und, wenn man will, mit etwas Zucker vermischt, streicht von dieser Masse eine Lage auf die Semmelschnitten, läßt wieder Semmel, wieder Quark folgen, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist und Quark die oberste Schicht bildet. Man verquirlt etwas Sahne oder Milch mit 1 bis 2 Eiern, gießt dies gleichmäßig über die Speise, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel und Butterstückchen und läßt die Speise 45 bis 50 Minuten im Ofen zu schöner Farbe backen. Sie wird in der Form zu Tisch gegeben.

141. **Gebackene Topfennudeln.** Man kocht 400 bis 500 Gramm mittelstarke Nudeln in Salzwasser fast gar und gießt sie ab. Dann mischt man sie mit 400—500 Gramm gutem frischen Quark (weißer Käse oder Topfen), etwas Zucker, wenn man die Zutat liebt, auch mit 1—2 Löffel gereinigten Korinthen oder Sultaninen, sowie mit etwas fein gestoßenem Zimt, füllt alles in die mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Auflaufform von Blech oder feuerfestem Ton und füllt 1—2 mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch verquirlte Eier darüber. Die Speise muß 45—55 Minuten im mäßig heißen Ofen backen und wird in der Form aufgetragen.

142. **Abgebrannte Topfenspeise.** (Verwendung von altbackenen Semmeln). Man befreit so viel altbackene Semmeln oder Milchbrote von der Rinde, daß man ungefähr 300 Gramm Gewicht erhält, schneidet sie in Scheiben, füllt $\frac{1}{2}$ Liter heiße Milch darüber und läßt sie darin 10—12 Minuten weichen. Dann drückt man sie in einem sauber gespülten weißen Batisttuch aus und gibt sie mit 90—100 Gramm Butter in eine Kasserolle, um über schwachem Feuer einen steifen Teig davon abzurühren,