

## **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

eine Schüssel mit Fett und gibt das Koch hinein und bäckt es schön langsam.

145. **Mandel-Topsenkoch.** Man treibt 10 Dekka Butter mit 6 Dotter ab, gibt 10 Dekagramm Zucker mit Limonegeruch, 10 Dekka fein geschnittene Mandeln oder Nüsse, 10 Dekka fein geriebenen Topsen, 10 Dekka Rosinen dazu und mischt entweder Schnee von 6 Klar bei und bäckt den Kuchen, oder mischt Schnee von 3 Klar darunter und stellt ihn in Dunst.

146. **Osterkuchen mit Topsenfülle.** Teig: 20 Dekka Mehl, 8 Dekka Butter, 1 Ei, eine halbe Tasse Milch, Salz. Fülle: 25 Dekka Topsen, 7 Dekka Butter, 4 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Rosinen, 2 Löffel Sultaninen, 4 Eier, 1 Tasse Rahm. Teig: Das Mehl, die Butter, das Salz und das Ei vermischt man auf dem Walkbrett, gibt die Milch dazu und verarbeitet dies zu einen Teig, der ausgewalkt und auf ein Kuchenblech gelegt wird. Fülle: Der Topsen wird mit der Butter, den Eiern, dem Rahm, dem Zucker, Rosinen und Sultaninen verrührt, auf dem Teig gestrichen und der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken.

147. **Kaiser-Nudel.** Aus 500 Grammm frischem, gut ausgepresstem Topsen knetet man mit 2—3 ganzen Eiern, etwas Salz und so viel leicht erwärmtem Mehl, wie dazu gehört, einen glatten Teig, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, rollt ihn dann auf mit Mehl bestäubtem Brett aus und schneidet zwei Finger breite Nudeln davon, die man in siedendes, schwach gesalzenes Wasser legt, 7—10 Minuten kochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt und in etwas heiße, zerlassene Butter legt. Nun verrührt man 3 Eidotter mit reichlichem feingeriebenen Zucker und einigen Löffeln süßer Sahne, mischt die Nudeln damit, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute feuerfeste Auslaufform, stellt sie in den mäßig heißen Ofen, läßt die Nudeln 30 bis 40 Minuten zu schöner