

## **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

151. **Topfenkuchen.** 30 Dekka Topfen mit einem Ei und 7 Dekka Zucker gut verrührt, wird mit 40 Dekka Mehl, 1 Backpulver am Brett verarbeitet. Man formt einen Wecken daraus und bäckt ihn auf bemehltem Blech. In Schnitten geschnitten und wie Zwiback gebäht wird er sofort gegessen. Zum längeren Aufbewahren eignen sich die Schnitten nicht, da der Topfen später säuerlich schmeckt.

152. **Topfenkipferl** (Ohne Zucker). 20 Dekka Mehl, 20 Dekka Topfen, 5 Dekka Butter, 1 Ei und Salz werden zusammen gemacht, zu Kipferl geformt und am Blech gebacken.

### Mürbe Bäckereien von Topfen.

153. **Weißkäse-Teig als Buttermilch-Teig** (Ohne Ei und Zucker). Man wiege den weißen Käse, den man vorher in einem sauberen Tuch ausgedrückt hat, und wiege dann ebensoviel Butter und auch das gleiche Gewicht an Mehl ab. Die Butter wird mit dem Mehl abgekrümmelt und mit dem passierten Weißkäse gut durchgeknetet. Dann läßt man den Teig an einem kühlen Ort rasten, wälkt ihn danach dünn aus, schneidet ungefähr 10 Zentimeter große Vierecke daraus, bestreicht sie mit Marmelade oder Mandelfülle und formt Hörnchen davon, die im Ofen gebacken werden. Nach dem Backen sind sie mit Vanillezucker zu bestreuen. Sie schmecken sehr gut und werden besonders von solchen gern gegessen, denen süßes Gebäck leicht „über“ wird.

154. **Schmerkipferl.** Man schabt frischen Speck aus, wiegt davon 12 Dekka, rührt ihn schaumig, gibt nach und nach drei Eidotter stets mit einem gehäuften Kaffeelöffel Zucker hinein, zuletzt ein ganzes Ei, eine Prise Salz, dann 20 Dekka Mehl und dazwischen zwei bis drei Eßlöffel voll sauren Rahm, schlägt alles gut ab, gibt stark zwei