

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

Driffel eines Backpulverbäckchens dazu, leert den Teig auf ein bemehltes Brett, walkt ihn aus, wobei man allenfals nötiges Mehl zugeben kann, trennt kleine Bierecke ab, füllt sie beliebig, dreht sie rasch kipselförmig zusammen, bestreicht sie mit Eiklar, gibt sie auf das Brett und bäckt sie in mäßig heißem Rohr. Will man sie mit Schinken oder Käse füllen, so darf man keinen Zucker nehmen.

155. **Topsenforteleffes.** Eine gute Mürbteigmasse wird mindestens 1 Stunde gerührt, dann bis zu $1\frac{1}{2}$ Zentimeter Dicke auseinandergerollt. Mit einem Wasserglase ssticht man kleine, runde Kuchen davon aus. Der Außenrand dieser Kuchen wird ringsum in die Höhe gebogen und mit einem Messerrücken leicht eingekerbt. Von 100 Gramm geriebenen Mandeln, 100 Gramm Puderzucker, 100 Gramm durchgetriebenem Quark, 3 Eiern, 2 Löffel Curacao wird eine feine Creme geschlagen. Die Mürbteigküchel werden mit Ei gepinselt; dann setzt man vom Käsecreme ein Häufchen in die Mitte und bäckt die Kuchen in Mittelhitze goldgelb.

156. **Gefüllte Hörnchen.** Man streicht 300 Gramm guten, recht frischen Quark (Topsen) durch ein feines Sieb, mischt ihn mit 350 Gramm leicht erwärmtem Mehl und 300 Gramm weicher frischer Butter nebst etwas Salz, wenn man will, auch noch mit etwas Zucker, zu einen glatten, ebenen Teig, den man auf mit Mehl bestreutem Brett mittelstark aufrollt und in Bierecke schneidet. Dann schlägt man 1—2 frische, vorher recht kalt gestellte Eiweiß nicht ganz zu Schaum, verrührt sie mit etwas Zucker, etwas feingestößener Vanille und so viel feingehackten, geschälten süßen Mandeln, daß ein dicker Brei entsteht. Damit bestreicht man die Bierecke, rollt sie zusammen, biegt sie in Hörnchenform, bestreicht sie mit Eigelb, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt sie in rascher Hitze schnell zu schöner, goldgelber Farbe backen. Man kann sie nach Belieben warm oder kalt servieren.