

## 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

**167. Böhmisches Topfentorfe.** Vorerst verrührt man 15 Deka passierten weichen Topfen mit 8 Deka Zucker, einem Eidotter und fünf Stück geriebenen bitteren Mandeln. Hernach bröseln man auf dem Breite 15 Deka gesiebtes feines Mehl mit 12 Deka frischer Butter ab, gibt einen Eidotter, mit 2 Löffeln Wasser abgerührt, eine Prise Salz und etwas Zucker dazu, macht rasch den Teig zusammen, teilt ihn in zwei gleiche Hälften, waltet die eine Hälfte zu einer dünnen Scheibe aus, legt sie auf weißes Papier, bestreicht sie mit der Topsensfülle, gibt die zweite Teighälfte ausgewalzt darüber, drückt die Ränder nach aufwärts zusammen, schiebt den Kuchen ins warme Rohr und bäckt ihn nicht zu schnell lichtbraun. Herausgenommen, wird er mit Vanillezucker dicht bestreut.

### Verschiedene Speisen mit Käse.

**168. Makkaroni auf Neapler Art.** 250 Gramm Knorr-Makkaroni zerbricht man in nicht zu kleine Stücke, wirft sie in siedendes Wasser, tut etwas Salz, ein Stück Butter und eine mit 2—3 Nelken bestckte Zwiebel hinzu und lässt die Makkaroni ganz langsam weichkochen. Darauf schüttet man sie auf ein Sieb zum Ablauen, legt sie in den Topf zurück, fügt 120 Gramm geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß und  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm hinzu, dämpft alles noch eine Viertelstunde und richtet es heiß an.

**169. Makkaroni-Pastetchen.** Man kocht Makkaroni in Salzwasser weich, lässt sie gut abtropfen, schneidet sie in kleine Stückchen, mischt sie mit feingehacktem Schinken und etwas Rahm und füllt die Masse in hohle Blätterteig-Pastetchen, streut etwas geriebenen Parmesankäse darüber und bäckt sie ungefähr 5 Minuten in der heißen Bratröhre. Diese Pastetchen serviert man sehr heiß.