

## **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

170. **Nudeln auf Luzerner Art.** In siedendem, schwach gesalzenem Wasser kocht man 250 Gramm Eiernudeln weich, nachdem sie in passende Stücke gebrochen sind, läßt sie abtropfen und stellt die Nudeln in heißer Schüssel auf ein Gefäß mit kochendem Wasser, damit sie heiß bleiben. Man verrührt  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm, 80 Gramm geriebenen Parmesankäse und 3 ganze Eier zusammen, quirlt die Masse bis zum Kochen und schüttet sie über die Nudeln.

171. **Käsenocken.** Aus 250 Gramm Mehl, 4 Eidottern, 20 Gramm Zucker, einer Prise Salz, etwas Zitronensaft und  $\frac{3}{8}$  Liter süßer Milch oder Obers bereitet man einen Teig, indem man Mehl und Milch fein verrührt, das übrige dazugibt und die Masse dick einkocht. Nun streicht man ein flaches Geschirr mit Butter aus, gießt den Brei hinein, streicht ihn glatt und stellt ihn kühl. Aus der kalt gewordenen Masse schneidet man große Würfel (das Messer ist stets in heißes Wasser zu tauchen) und legt diese in eine tiefe, feuerfeste Schüssel, die man mit Butter ausgestrichen hat. Über die Lage Nocken wird dicht aufgeriebener Käse gestreut, dann kommt wieder eine Lage Nocken, die ebenso überstreut wird. Über das Ganze gießt man 60 Gramm zerlassene Butter und bäckt die Käsenocken bei nur sehr mäßigem Feuer langsam blaßgelb. Man stellt die Backschüssel am besten auf einen Untersatz, um ein Anbrennen zu verhüten.

172. **Käsekrapsen.** Man läßt  $\frac{1}{4}$  Liter süße Milch oder Obers aufkochen, gibt 35 Gramm Butter hinein und verrührt dieses auf dem Feuer mit 140 Gramm gesiebtem Mehl zu einem feinen Teig. Sobald er sich vom Geschirr löst, gibt man ihn in eine Schüssel und verrührt damit noch 30 Gramm Butter sowie 70 Gramm Parmesankäse. Weiter kommen hinzu: 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 1 Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz, eine Messerspitze weißer Pfeffer und 70 Gramm kleinwürflig Speck, formt Krapsen und bäckt sie in kochendem Fett.