

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

rasten, dünste einen halben Viertelg Reis in der Milch schön dick, lasse ihn auskühlen, treibe ein Stückel Butter schön flaumig ab, schlage 3 Eier und 2 Dotter daran, Zucker und Zimmt, menge es unter den Reis, ziehe den Teig schön dünn aus, streiche das Abgetriebene darüber und verfahre damit wie beim Rahmstrudel.

10. Griesstrudel

wird gemacht wie der Reisstrudel, nur nimm statt Reis ein halbes Seidl Gries, lasse ein Stück Schmalz heiß werden, röste den Gries schön gelblich, salze ihn und fülle damit den ausgezogenen und mit zerlassener Butter geschmierten Strudelteig.

11. Toppfenstrudel.

Nachdem der Strudelteig gemacht ist, decke ihn zu und lasse ihn rasten. Treibe ein Stückel Butter recht flaumig ab, brösle einen süßen Toppfen hinein, verrühre ihn gut, schlage 4—5 Eier, eines nach dem andern, hinein, gib eine Handvoll geschwellte und fein gestosene Mandeln, ein wenig Salz und hinlänglich Zucker dazu, dann ziehe den Teig dünn aus, streiche das Abgetriebene darauf, rolle ihn locker zusammen und verfahre damit, wie beim Rahmstrudel gesagt wurde.

12. Aepfelstrudel.

Mache den Strudelteig wie den vorigen, decke ihn hernach zu und lasse ihn rasten, dann schäle mürbe Aepfel, schneide sie klein gewürfelt, hierauf ziehe den Teig schön dünn aus, beschmiere ihn gut mit Butter, besäe ihn mit Zucker und Zimmt, gib die geschnittenen Aepfel und ein