

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

17. Fürstennudel.

Man nimmt einen Topfen und treibt ihn so lange ab, bis er völlig glatt ist; dann nimmt man 1 Ei und 3 Dotter, schlage eines nach dem andern hinein, dann nimmt man 2 Löffelvoll Germ, und Mehl so viel, daß sie nicht zu fest werden. Dann macht man sie aus und läßt sie auf dem Brett aufgehen, sodann werden sie in Milch mit Butter gedünstet.

18. Gewickelte Mandelnudel.

Mache ein dickes Kindskloch, nimm eine Handvoll klein gestoßene Mandeln, ein Stückel Butter, rühre ihn gut ab; dann rühre das Kindskloch und die Mandeln unter die Butter; auf eine Handvoll Mandel nimm 1 Ei und einen Dotter, jedes gut verrührt. Dann mache einen Nudleteig, walze ihn recht dünn aus, streiche die Fülle darein, säe etwas Zucker darüber, radle 2 Finger breite Nudeln daraus, schmiere die Schüssel mit Butter, stelle die Nudeln hinein wie Schneckennudeln, nimm süßen Rahm und ein Stückel Butter, lasse solches untereinander sieden und schütte es neben den Nudeln auf die Schüssel herum und backe sie wie einen mürben Teig.

19. Dukatennudel.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein ganzes Ei, von 1 Ei den Dotter, einen großen Eßlöffelvoll gewässerte Germ, 1 Eßlöffelvoll Krebsbutter, etwas klein zusammen geschnittene Krebsschweiferl und etwas süßes Obers. Thue alles dieses in einen Hafen, mische es gut untereinander, salze es, mache einen Teig davon an, schlage diesen gut