

## 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

9. Butterteigkipfel.

Walke einen Butterteig messerrückendick aus, schneide dreieckige Flecken daraus, fülle sie mit Eingesottem, dann rolle sie wie ein Kipfel zusammen, stelle sie auf ein Plättel, bestreiche sie mit Eierclar, bestreue sie mit Zucker und backe sie schön langsam in dem Rohr.

10. Schnürkrapfen.

Nimm 12 Loth seines Mehls, brösele einen Vierting Butter darunter, gib 1 ganzes Ei und 1 Dotter, etwas Wein und 2 Löffelvoll Rahm, gestoßenes Zimmt und Gewürznelken, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen dazu, mache den Teig geschwind zusammen, walke ihn messerrückendick aus, schneide viereckige Flecken davon, lege sie auf den dazu gehörigen Model, schnüre sie mit Spagat zusammen, lasse in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß werden, halte die Krapfen so lange hinein, bis sie eine Farbe haben, dann löse sie von dem Model ab, besäe sie mit Zucker und Zimmt, wenn sie alle gebacken sind, richte sie schön tierlich auf eine Schüssel. Auch kann man sie auf der innern Seite mit einer Salle bestreichen.

11. Schneeballen auf Tortenart.

Nimm ein halb Pfund Mehl, salze es etwas und gib einen kleinen Löffelvoll Zucker darunter, schneide 6 Loth Butter blattet hinein und arbeite es mit dem Messer gut ab, gib dazu 2 Eierdotter und so viel Rahm und Wein, daß der Teig wird, wie ein fester Strudelteig, lasse ihn etwas rasten, walke ihn messerrückendick aus, schneide viereckige Flecke daraus, radle in jeden mit dem Krapfenradel