

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

Dötter, jedoch mußt du Acht haben, daß das Saure der Butter nicht hinzu kömmt, nimm hinzu ein Seitel laulichtes Obers, und sprüde es unter einander ab, dann gieße es durch einen Schaumlöffel in das Mehl, mache den Teig damit an, und schlage ihn ab, bis er sich vom Löffel löset. Wenn du findest, daß der Teig zu fest wäre: so gib ein wenig Obers hinzu. Nun laß den Teig gehen, und wenn er gegangen ist, so walge ihn Daumdicke aus; Nimm ein Ausstecherl, tunke es in warmes Schmalz, stich damit den Teig aus, und laß ihn gehen; damit dir der Teig keine Haut mache, so schmiere ihn auf der Höhe mit Schmalz, und decke ihn mit einem reinem Tuche zu. Nun lege Schmalz gut zwey Finger tief in ein Kastrol, und wenn solches heiß ist, so lege die Krapfen hinein, decke das Kastrol zu, und lasse die Krapfen ein wenig backen, begieße sie dann mit einem Löffel voll heißem Schmalze, und kehre sie um, dann laß sie langsam backen; wenn sich die Krapfen weich zeigen, so nimm sie heraus, und lege die andern ein. Die Krapfen besäe dann mit Zucker, und sie sind fertig.

Fasching = Krapfen auf andere Art.

Nimm anderthalb Pfd. schönes Mehl, 4 Löffel voll Germ, und eine gute laulichte Milch; in der Mitte mache eine Höhlung, und mache ein Dampfel, schlage 3 Eyerdötter in ein Haserl, und 2 ganze Eyer, gieße 4 Loth zerlassene Butter, jedoch ohne der Sauern hinzu, und klopfe die Eyer mit der Butter ab, hinzu gib laulichtes Obers; Wenn du das Mehl gesalzen hast: so gieße durch einen Schaumlöffel das Abgerührte hinein, schlage den Teig gut ab, in der Festen so, wie einen Dampf-Nudelteig, so lange, bis er sich vom Löffel