

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

bis er sich vom Löffel löset, dann laß ihn gehen, hernach schlage den Teig auf das Nudelbrett, und mache die Krapfen, wie bey den vorhergehenden gesagt wurde.

Germ = Kipfel.

Gib 1 Pfund Mehl in einen Weidling, dann nimm 4 Loth zerlassene Butter in ein Hasel, ein halb Seitel laulichtes Obers und 2 Eyerdotter mit einem ganzen Eyer hiezu, und sprüde solches ab, salze das Mehl, und mache so den Teig damit an, bis er sich vom Löffel löset, dann laß ihn gehen. Wenn der Teig gegangen ist, dann lege ihn auf das Nudelbrett, mache aus ihn einen langen Strizel, und schneide ihn mit einem Messer in gleiche Theile, forme Kipfel daraus, und laß sie auf dem Nudelbrette gehen. Hernach schmiere ein langes Blattel mit Schmalz oder Butter, und leg die Kipfel, wenn sie halb gegangen sind, ordentlich hinauf, schmiere sie dann in der Höhe mit aufgeklopften Eyern, daß sie eine schöne Form behalten, und setze sie dann, wenn sie ganz gegangen sind, in die Röhre, und laß sie backen. Sind sie nun ausgebacken: dann bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Mürbe Kipfel.

Wäge 1 Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schneide ein halbes Pfund Butter in Blättern darunter, verwalge ihn, und bröckle ihn 2 oder 3 Mal mit der Hand ab. Dann mache in der Mitte eine Höhlung, schlage ein ganzes Ey und eine Eyerdotter darcin. Nimm einen guten Rahm, und mache den Teig damit an, so, wie einen linden geschnittenen