

## **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

Endlich beschmiere ein Papier mit Butter, und lege sie darauf, gib sie nun in die Tortenpfanne, und lasse sie backen; dann sind sie fertig.

### Milchrahm = Krapsel.

Schütte ein Seidl Milchrahm in einelein, lege Schmalz in der Größe einer Nuß hinein, und laß es unter einander zergehen. Dann nimm 5 Kochlöffel voll gesiebte Stärk mit 11 Löffel voll Mehl, und rühre es hinein, nun lege den Teig wohl abgetrocknet auf die Gluth, daß er zähe wird, dann rühre wieder zur Hälfte ganze Eyer, und zur Hälfte Eyerdotter hinein, salze den Teig, und lege ihn auf einen bestrichenen Teller; mache nun Krapseln, und backe sie langsam im heißen Schmalze: dann sind sie fertig.

### Winter Schneeballen.

Gib 1 und ein halb Pfund schönes Mehl auf das Nudelbrett, hierzu 1 ganzes Ey, und 1 Eyerdotter, mache in der Mitte eine Höhlung in das Mehl, salze es, und mache mit einem guten Rahm den Teig, wie einen geschnittenen Nudlteig an. Walge nun runde Fleckeln aus, wie bey den vorhergehenden gesagt wurde, mache einen Strizel, und mit dem Krapsenradl lange Bandeln, dann nimm den Teig auf die Hand, und forme ihn wie einen Schneeballen, lege dann die Theile hernach zusammen, und gib sie in den Modl, halte ihn in heißes Schmalz, und laß die Schneeballen backen, doch so, daß sie nicht braun werden, sondern weiß bleiben. Wenn sie gebacken sind, bestreue sie mit Zucker, und sie sind dann fertig.