

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

Zuckerteig

3 Eier, 3 Ei schwer Zucker, 100 g Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen und das Mehl eingerührt. Man verwendet den Teig zu Hobelscharten, Starnigen usw., er kann nur heiß gebacken in Formen gebracht werden, erkaltet wird er steif und brüchig.

Großartiger Teig für Oberschaumtüten

3 Eiklar werden mit 120 g Staubzucker recht schaumig gerührt, dann 90 g Mehl eingemengt und wieder gut gerührt. Der Teig wird sehr dünn, kreisförmig auf ein befettetes Blech gestrichen, hell gebacken und noch warm zu Tüten gedreht, mit Oberschaum gefüllt und mit Erdbeeren bestreut.