

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

Nudelteige

Apfelzweckerl

Aus dem Nudelteig werden fingerdicke Rollen gemacht und Zweckerl geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser und vermischt sie mit in Butter gedünsteten, blättrig geschnittenen Äpfeln.

Ausgedünstetes Gerstl

Aus 300 g Mehl, 2 Eiern und Salz macht man einen festen Nudelteig, reibt ihn und behandelt ihn weiter wie die ausgedünsteten Nudeln.

Ausgedünstete Nudeln

Man macht aus 400 g Mehl, Salz und 3 Eiern sehr feine Beilagennudeln und kocht sie in 1 l siedende Milch ein. Wenn sich die Milch fast eingekocht hat, gibt man $\frac{1}{4}$ l Obers, mit dem man 3 Eidotter versprudelt hat, über die Nudeln, legt kleine Butterstückchen darauf, streut fein gehackte Zitronen- und Orangenschalen darüber und läßt die Speise im Rohr ausdünsten.

Griechnudeln

Gute Beilagennudeln werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschreckt. In 100 g Butter läßt man 70 g Grieß anrösten, gießt mit etwas Milch auf und gibt die Nudeln dazu.

Makkaroni mit Schwämmen

$\frac{3}{4}$ kg klein gebrochene Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, abgeschreckt und mit 40 g Butter aufgedünstet. Die Makkaroni werden auf einer Schüssel angerichtet und mit in Butter gedünsteten Schwämmen umlegt.

Marillentascherl

Man macht aus 1 Ei, Mehl, Salz und etwas Wasser einen Nudelteig, den man ausrollt. Auf die eine Hälfte setzt man in gleichen Abständen Marmeladehäufchen, schlägt die andere Hälfte darüber und radelt Tascherl aus. Die Tascherl läßt man 10 Minuten in Salzwasser kochen, dann in