

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

Germspeisen

Allgemeines für die Bereitung des Hefeteiges

1. Wärmen und Salzen des Mehles.
2. Wärmen der Milch.
3. Bereiten des Dampferls. (Man nimmt 4 Eßlöffel voll warme Milch, 1 Stück Zucker, zerbröselte Hefe und so viel Mehl, daß ein leichter Teig wird, den man steigen läßt.)
4. Vermischen aller Zutaten und des Dampferls mit dem Mehl.
5. Bearbeiten des Teiges, bis er sich vom Löffel löst.
6. Eine Stunde rasten lassen.

Bauernkrapfen

Man macht einen Germteig aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 Eiern, 20 g Germ, 60 g Butter, 1 Seidel Milch, Salz und etwas Zucker, schlägt ihn sehr gut ab, läßt ihn gehen, sticht mit einem Löffel Nockerl aus, die man auf einem bemehlten Blech zu Krapferln dreht, zugedeckt gehen läßt, mit bemehlten Fingern rund auszieht und aus heißem Rindschmalz bäckt. Während des Backens soll man sie mit Fett begießen.

Buchteln

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ l ungekochte Milch, 20 g Hefe, 100 g zerlassene Butter, 50 g Zucker, 2 Dotter, 1 Ei und Salz werden vermischt, der Teig gut abgeschlagen und gehen gelassen. Man sticht dann den Teig aus, füllt ihn und bestreicht die Buchteln mit 100 g zerlassener Butter, legt sie in eine Kasserolle, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie.

Blechkrapfen

350 g Mehl, 200 g passierte Kartoffeln, 100 g Zucker, 50 g Butter, 1 Ei, 50 g Germ. Man bereitet wie üblich einen Germteig, den man am Brett gut abmischt, gehen läßt und genau wie Faschingskrapfen behandelt. Die gegangenen Krapfen werden auf ein beschmiertes Blech gelegt, bei mäßiger Hitze gebacken und noch warm mit Zucker bestreut.

Bremer Apfelfnödel

Aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 70 g Zucker, 20 g Germ, Salz und Milch wird ein mittelfester Germteig gemacht, in den man 70 g Rosinen und $\frac{1}{2}$ kg klein-