

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

Germknödel

Aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 Eiern, 60 g Butter, 20 g Zucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch und 20 g Germ macht man einen ziemlich festen Germteig, läßt ihn gehen, formt dann Knödel, die man nochmals gehen läßt und in siedendem Salzwasser gut kocht. Wenn sie aus dem Wasser genommen werden, sollen sie mit einer Gabel aufgerissen werden, damit sie nicht zusammenfallen und hart werden. Man serviert sie mit brauner Butter und Zwetschenröster.

Grazer Zwieback

Aus 20 g Germ macht man ein Dampferl und mischt es zu 600 g Mehl, dann treibt man 100 g Butter ab, gibt 3 Dotter, 100 g Zucker und $\frac{1}{8}$ l Milch dazu und mischt den Abtrieb zum Mehl. Dann knetet man am Brett den Teig gut ab, mischt etwas Anis dazu, formt daraus 3 Wecken und läßt sie gut gehen. Dann werden die Wecken mit zerklöpftem Eiweiß bestrichen, gebacken und nach einigen Tagen in dünne Schnitten geschnitten, dieselben werden in Vanillezucker gewälzt, zum Schwitzen aufeinandergelegt und dann gebäht.

Sefegugelhupf

560 g Mehl, 200 g Butter, $\frac{1}{8}$ l Milch, 4 Dotter und 1 Ei werden verarbeitet. Zum Dampferl nimmt man 20 g Germ. In den Teig kommen noch 60 g Zucker, 30 g Rosinen, 20 g gestiftelte weiße Mandeln. Man läßt den Kuchen in der Form gehen. Die Form ist mit Butter geschmiert und mit Brösel bestreut. Der Kuchen wird mit halben Mandeln verziert und warm überzuckert.

Kaffeebrot

Man macht ein Dampferl von 15 g Germ und mengt es zu 380 g Mehl, 60 g zerlassener Butter, 40—50 g Zucker, 2 Dotter, Salz, Rosinen, Mandeln und zirka $\frac{1}{8}$ l Milch. Der Teig wird wie beim Milchbrot behandelt.

Kaffeegebäck

Aus 400 g Mehl, 50 g Butter, 50 g Zucker, 2 Dottern, Zitronenschalen und -saft, 20 g Germ und Milch macht man einen Germteig, den man gut abschlägt, rasten läßt, mit zerklöpftem Ei bestreicht und bäckt.

Kaffeekipferl

Aus 300 g Mehl, 15 g Germ, Salz, Milch, 1 Ei, 60 g Zucker und 80 g Butter macht man einen Germteig, schlägt ihn gut ab, läßt ihn rasten,