

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

sticht Nockerl aus, die man etwas ausrollt, zu Ripferln dreht, auf einem befetteten Blech gehen läßt, mit zerklöpftem Ei bestreicht und mit Hagelzucker bestreut.

Kärntner Reindling

Man macht aus $\frac{3}{4}$ kg Mehl, 30 g Germ, 100 g zerlassener Butter, 3 Dotter, 1 Seidel Milch, Salz und 50 g Zucker einen Germteig und schlägt ihn sehr gut ab, dann läßt man den Teig gehen und wälkt ihn auf einem bemehlten Strudeltuche aus. Der ausgewalkte Teig wird mit 150 g Rosinen, 150 g Zucker, 50 g gehacktem Zitronat, etwas Zimt und 120 g grob gehackten Mandeln oder Nüssen bestreut, eingerollt in eine mit Butter ausgestrichene Gugelhupfform gegeben, nochmals gehen gelassen und gebacken.

Kartoffelbrot

1 kg Mehl, 550 g gekochte, passierte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 70 g Zucker, 2 Eier, 120 g Butter, 30 g Rosinen, ein Dampferl von 20 g Germ werden verarbeitet. Man knetet den Teig auf dem Müdelbrett gut ab und läßt ihn 1 Stunde gehen. Man formt Kugeln, schneidet sie ein, bestreicht sie mit einem zerklöpften Ei und bäckt sie auf einem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestaubten Blech.

Kartoffelbrezerln

Aus 20 g Germ, 1 Löffel Zucker und etwas lauwarmer Milch macht man ein Dampferl, das man nach dem Aufgehen zu $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 50 g Zucker, 40 g Butter und 100 g gekochten, geriebenen Kartoffeln mengt. Aus dem gut abgearbeiteten Teig formt man kleine Brezerln, die man goldgelb bäckt und noch warm in Vanillezucker wälzt.

Käsetuchen

Aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 30 g Germ, 2 Dottern, 30 g Zucker, Salz, 30 g zerlassener Butter und der nötigen Milch macht man einen Germteig, den man gut aufgehen läßt. $\frac{1}{2}$ kg Topfen wird passiert und mit $\frac{1}{8}$ l Obers, 50 g Rosinen und 50 g Zucker verrührt. Aus dem Germteig rollt man 4—5 Flecke aus, füllt sie, schlägt sie ein, legt sie auf ein befettetes Blech, läßt sie gehen, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bestreut sie mit Zucker und gehackten Nüssen.

Kolatschen

Dieselben werden aus dem bei den Nuskipferln angegebenen Teige gemacht. Der gut gegangene Teig wird ausgewalkt, in Vierecke geschnitten, mit Zwetschenmarmelade oder Topfensfülle gefüllt, die vier Ecken einge-