

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

bogen, auf einem befetteten Blech gehen gelassen, bei guter Hitze gebacken und erkaltet beeist.

Liwanzen

Man macht aus $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Ei, 15 g Germ, Salz und Mehl einen nicht zu dünnen Tropfteig. In Liwanzenformen läßt man Butter heiß werden und bäckt dann die Liwanzen heraus. Dann bestreicht man sie mit Marmelade und setzt je 2 zusammen.

Milchbrot 1

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Dampferl von 20 g Germ, 80 g Butter, 60 g Zucker, Salz, 30 g Mandeln und 50 g Rosinen werden zu einem festen Teig verarbeitet. Der Teig wird eine Stunde zum Gehen gestellt, dann in 9 Teile geteilt. Dann flücht man einen Striezel. Der Striezel muß nochmals eine halbe Stunde rasten, dann wird er mit einem zerklöpften Ei bestrichen und gebacken (1 Stunde).

Milchbrot 2

600 g Mehl werden mit einem Dampferl von 20 g Germ, 60 g Zucker, ungefähr $\frac{3}{8}$ l lauwärmer Milch, 2 Dottern und 40 g zerlassener Butter zu einem Teig verarbeitet, rasten gelassen, zu kleinen Laibchen geformt, auf einem befetteten Blech gehen gelassen und gebacken.

Milchbrot in Kranzform

Aus den beim Milchbrot angegebenen Zutaten wird ein Germteig gemacht und gehen gelassen. Dann wird der Teig in 2 Teile geteilt, dieselben locker geflochten, zu einem Kranze gebogen, auf einem befetteten Blech gehen gelassen, mit zerklöpftem Ei bestrichen und gebacken.

Nußkipferl

140 g Mehl und 140 g Butter werden zu einem Laibchen verarbeitet. 140 g Mehl, 2 Dotter, 1 Ei, Salz, Zitronenschale und 15 g Germ werden wie ein Strudelsteig behandelt und gut abgeschlagen. Der Strudelsteig wird ausgewalkt und das erste Laibchen eingeschlagen. Beide Teige zusammen werden mit dem Walker gut geschlagen. Der Vorgang wird viermal ohne Rastpausen wiederholt und nun wird der Teig für 1 Stunde zum Rasten gestellt. Dann wird der Teig ausgewalkt, Dreiecke ausgeradelt, diese gefüllt, eingerollt, Kipferl geformt und mit zerklöpftem Ei bestrichen. Die Kipferl läßt man auf einem befetteten Blech eine halbe Stunde aufgehen und bäckt sie dann im Rohr.

Fülle: 250 g geriebene Nüsse, $\frac{1}{8}$ l gekochte Milch, etwas gesponnenen Zucker, 1 Eßlöffel Honig, gestoßene Nelken, Zimt und eine kleine Messerspitze gemahlener Kaffee gut vermengen.