

## **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

## Bäckereien

### Albertkets 1

600 g Mehl, 50 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eidotter, Backpulver, 3 Eßlöffel Rahm. Aus den Zutaten wird ein mürber Teig gemacht, den man messerrückendick auswälkt, Formen austicht, diese mit zerklöpftem Ei bestreicht und auf einem befetteten Blech hellgelb bäckt.

### Albertkets 2

600 g Mehl, 250 g Butter, 100 g Zucker, 3 Dotter, 1 Packerl Backpulver, von einer halben Zitrone die feine Schale, 8 Eßlöffel Rahm.

In die recht schaumige Butter streut man die feine Zitronenschale, rührt nach und nach Zucker, Dotter und Rahm ein, siebt das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber, mischt die Menge und knetet sie glatt, wälkt den Teig messerrückendick aus, sticht Formen aus, bestreicht sie auf dem befetteten Blech mit gut zerklöpftem Eiklar und bäckt sie hellgelb.

### Rahmkets

120 g Butter, 2 Eier,  $1\frac{1}{4}$  kg Mehl,  $\frac{1}{2}$  l Rahm, eine halbe Zitrone, 10 g Natron.

Die Butter schaumig rühren, nach und nach Eier und Zucker dazugeben, dann die anderen Zutaten und zuletzt das Mehl hineingeben. Dann wälkt man aus, sticht Formen aus und bäckt sie.

### Anisbrot

140 g Zucker, 4 Dotter und 2 Eier werden sehr schaumig gerührt, etwas Anis dazugegeben, zum Schluß 140 g Mehl und der feste Schnee von 4 Eiklar leicht eingemengt. Die Masse wird in einer befetteten und bemehlten Bischofsbrotform gebacken.

### Anisbussel

2 Eier (à 50 g), 140 g Zucker, 140 g Mehl, Anis zum Streuen. Die Eier werden mit dem Zucker sehr schaumig geschlagen, dann mengt man das Mehl bei, gibt Bussel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, streut etwas Anis darauf und läßt sie über Nacht stehen, bis die Bussel eine feste Haut haben, dann werden sie nicht zu heiß gebacken.