

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

Anis-Kränzchen

140 g Mehl, 70 g Fett, 140 g Zucker, 2 Eier werden zu einem Teig verarbeitet, Krapsen ausgestochen, mit Anis bestreut und gebacken.

Anischarten 1

5 Eier und 5 Eier schwer Zucker werden sehr schaumig gerührt, 4 Eier schwer Mehl leicht eingerührt und mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein bewachstes Blech gesetzt, in ein ziemlich heißes Rohr gegeben, nach kurzer Zeit mit Anis bestreut, dann fertiggebacken und noch heiß über einen Kochlöffelstiel eingebogen.

Anis-Zwiebad

Man schlägt 1 Ei und 6 Dotter mit 200 g Zucker recht schaumig, gibt dann Anis und 280 g Mehl dazu, formt einen schmalen Wecken, bäckt ihn, bestreicht ihn, wenn er halb gebacken ist, mit zerklöpftem Ei und bestreut ihn mit Anis. Erkalte schneidet man den Wecken in Scheiben, die man bäckt.

Anischarten 2

2 ganze Eier werden mit 120 g Zucker schaumig gerührt und 100 g Mehl eingemischt. Mit einem Kaffeelöffel setzt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen, streicht sie zu Scheiben auseinander, bestreut sie mit Anis und bäckt sie lichtgelb. Noch heiß löst man sie ab und biegt sie über einen Kochlöffelstiel rund.

Anischnitten

140 g Mehl, 100 g Zucker, 80 g Butter, 1 Ei, etwas Anis und Zitronenschale werden zu einem Teig verknetet, messerrückendick ausgewalzt, in Vierecke geschnitten und auf einem befetteten Blech gebacken.

Apfeltauchen

300 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 100 g Zucker, 50 g Butter werden zu einem Teig verarbeitet, die Hälfte ausgewalzt, mit Apfel belegt und mit dem anderen Teig gedeckt.

Apfelbrotlauf

$\frac{1}{2}$ kg altes Brot, 60 g geriebene Nüsse, 1 kg Apfel, 80 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Ei, 70 g Rosinen. Das geriebene Brot wird mit dem Zucker und den Nüssen vermischt. Die Äpfel werden mit wenig Wasser weich gedünstet und abwechselnd mit dem Brot in eine bebutterte Auflaufform geschichtet. Über die Äpfel werden die Rosinen gestreut. Die oberste Schichte muß Brot