

## **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

### Früchtenbrot

1/4 kg Weinbeeren, 1/4 kg Haselnüsse, 1/4 kg Rosinen, 1/4 kg Datteln, 150 g Zitronat, 50 g Aranzini, 1 kg Feigen, 1 1/2 kg Zwetschken, 1 kg Klezen, 80 g Mandeln, 100 g Schokolade, 1/4 l Rum.

Zwetschken und Klezen werden etwas gekocht, dann mit allen übrigen Früchten klein geschnitten, mit Rum begossen und über Nacht stehen gelassen. Nun werden die Früchte in einen feinen Germteig eingeschlagen, zum Aufgehen gestellt und dann langsam gebacken.

### Gewürz-Zwieback

8 Stück Würfelzucker bräunen, mit 1/4 l warmem Wasser aufgießen und auskühlen lassen. 2 Eier, 200 g Zucker abtreiben, Neugewürz, Zimt, 1/2 kg Mehl, 1 Päckchen Backpulver und die Zuckerlösung einmischen. Striezerl formen, backen und erkaltet in Stücke schneiden.

### Grammelbäckerei

400 g Mehl, 150 g Zucker, 150 g Grammeln, 2 Eier, 1 Backpulver, etwas Rahm, Nelken, Zimt. Aus den Zutaten wird ein Teig bereitet, den man gut abknetet, auswalkt, Formen aussticht und diese auf einem befetteten Blech bäckt.

### Grammelpogatscherl

200 g fein gewiegte Grammeln, 200 g Mehl, 1 Ei, 1/10 l Milch, Salz, 10 g Germ.

Die Grammeln und die Hälfte des Mehles werden zu einem Teig verarbeitet, den man auswalkt. Aus der anderen Hälfte des Mehles, der Milch, dem Ei und einer Gärprobe (Dampferl) wird ein weicher Teig gemacht, den man in den Grammelteig einschlägt und wie einen Buttermteig behandelt. Nach dem Kasten des Teiges wird derselbe ausgewalkt, Krapfen ausgestochen, die auf einem befetteten Blech gebacken werden.

### Grammeltascherl

1/8 l Grammeln sehr fein wiegen und 1/8 kg Mehl, 1 Dotter, Salz und 2—4 Löffel sauren Rahm zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, auswalken und kleinfingerdicke Krapfen ausstechen, die auf einem Blech hellgelb gebacken werden.

### Grazer Zwieback

7 Eiklar, 175 g Zucker, 155 g Mehl, 70 g Butter.

In den steifen Eierschnee wird der Zucker, dann das Mehl und zum Schluß die zerlassene Butter eingemischt. Aus dieser Masse wird ein