

## **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

Wecken geformt, den man sehr langsam bäckt. Nächsten Tag wird der Wecken in Scheiben geschnitten, in Vanillezucker gedreht und gebäht.

### Griechische Krapferl

In den recht schaumigen Butterabtrieb von 200 g Butter, 1 Dotter, 80 g Zucker und etwas Zitronenschale siebt man 300 g Mehl, vermengt gut, knetet leicht glatt, formt eine armdicke Rolle, stellt sie eine halbe Stunde recht kalt, schneidet sie in 4 Scheiben, die man halbbleistift dick auswalkt, kleine Krapferl austicht, auf ganz leicht befettetem und bemehltem Blech mit gut verklopftem Eiklar bestreicht, über Nacht stehen läßt, ganz leicht bäckt, je zwei mit Marmelade zusammensetzt und mit Vanillezucker bestreut.

### Grillage

200 g gesiebten Staubzucker läßt man in einer Kasserolle am Feuer schmelzen, gibt, wenn er lichtbraun ist, 200 g weiße geriebene Mandeln dazu, verrührt gut und gibt die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Brett, rollt sie mit einem befetteten Nudelwalzer dünn aus, schneidet rasch kleine Quadrate, die man mit Schokoladeglasur überzieht und mit gehackten Pistazien bestreut.

### Haferflockenbusslerl

600 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Haferflockenmark, 200 g Butter, 3 Eier, 1½ Päckchen Backpulver. Eier und Zucker werden schaumig gerührt. Dann mischt man die gerösteten Haferflocken, das Backpulver und das Mehl ein. Der Teig wird gut abgearbeitet, ausgewalkt, Formen ausgestochen, gebacken und je zwei mit Marmelade aufeinandergelegt.

### Haferflockenbusslerl (115 Stück)

250 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 150 g Zucker, 1 Ei, 3 Eßlöffel Honig, eventuell 1 Teelöffel Kakao, ½ Teelöffel Zimtersaß, ½ Teelöffel Nelkenersaß, 300 g geröstete Haferflocken und 4 Teelöffel Milch. Mehl und Backpulver werden gesiebt und mit Gewürzen vermengt. Von der Mitte aus rührt man das verquirkte Ei, den Honig und die Milch ein. Verknetet alles und formt eine Rolle, schneidet diese in Scheiben. Daraus formt man Kugeln und bei mäßiger Hitze goldgelb backen.

Diese Plätzchen laufen etwas auseinander.

### Haferflockenmakronen

Zwei Schalen Haferflocken, 1 Schale Mehl, 1 Schale Zucker, 1 Ei und etwas Milch, 1 Päckchen Backpulver. Die Zutaten werden gut vermengt und mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein befettetes Blech gesetzt, hellbraun gebacken und noch warm in Vanillizucker gewälzt.