

## **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

### **Hamburger Schnitten**

210 g Mehl, 140 g Butter, 70 g Zucker, 70 g Mandeln, Zimt, Nelken und Zitronenschale, 3 Dotter. Die Zutaten werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig vermengt auf ein bewachstes Blech gegeben. Darüber streicht man Marmelade. Von den 3 Eiklar schlägt man sehr steifen Schnee, mengt darunter 200 g Zucker, 70 g abgezogene Mandeln, 6 Körner geriebenen Kaffee und streicht diese Masse über die Marmelade. Sehr langsam backen und in 4 Zentimeter lange Streifen schneiden.

### **Haselnußbutterl**

70 g Zucker werden mit 70 g geriebenen Haselnüssen gebrannt. In den Schnee von 5 Eiklar mischt man die gebrannten Haselnüsse und noch 70 g Staubzucker und 70 g geriebene, ungeschälte Mandeln.

Von der Masse macht man auf Oblaten kleine Häufchen, belegt jedes mit einer Haselnuß und bäckt sie bei schwacher Hitze.

### **Haselnußkücherl**

210 g Butter, 280 g Mehl, 70 g Zucker, 70 g Haselnüsse.

Aus den Zutaten wird ein mürber Teig bereitet, messerrückendick ausgewalzt, Krapfen ausgestochen, gebacken, je 2 und 2 mit nachstehender Fülle aufeinandergelegt und mit Rumeis überzogen.

Fülle: 70 g geriebene Haselnüsse, 70 g Zucker, 1 Eiklar und etwas Rum gut verrühren und 1 Stunde stehen lassen.

### **Haselnußstangerl**

140 g Zucker, 140 g Nüsse, 70 g Mehl, 1 Ei, etwas Zimt, Zitronenschale und gestoßene Nelken. Aus diesen Zutaten macht man einen Teig, rollt ihn messerrückendick aus, wenn möglich in rechteckiger Form und schneidet Stangerl. Man streicht Zuckerglasur darüber, hebt die Stangerl ab, legt auf jedes ein Stück Nuß, legt sie auf ein befettetes Blech und bäckt sie lichtgelb.

Glasur: 1 Eiklar wird mit 70 g Zucker und etwas Zitronensaft dickschäumig gerührt.

### **Haselnußschnitten**

180 g geriebene Haselnüsse, 150 g Zucker, 1 Ei, 4 g Thea werden rasch zu einem Teig verarbeitet, die Hälfte ausgewalzt, mit Marmelade bestrichen, mit der zweiten Hälfte gedeckt, gebacken und erkaltet in Schnitten geschnitten.

Glasur: 1 Eiklar wird mit 70 g Zucker und etwas Zitronensaft dickschäumig gerührt.