

## **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

### **Haselnußsterne**

280 g Zucker, Zitronensaft, 2 Eiklar, 280 g Haselnüsse.

Der steife Eierschnee wird mit Zucker gerührt, bis die Masse steif ist. Dann werden die geriebenen Haselnüsse und der Zitronensaft dazugemengt. Ein Brett wird mit Zucker bestreut, der Teig darauf ausgewalzt, Sternchen ausgestochen, die auf einem befetteten Blech bei schwacher Hitze gebacken werden.

### **Haselnußwiebad**

3 Eier werden mit 3 Eier schwer Zucker schaumig gerührt, 3 Eier schwer Mehl und 100 g grob gehackte Haselnüsse eingemengt. Die Masse streicht man fingerdick auf ein befettetes, bemehltes Blech, bäckt sie leicht und schneidet noch heiß Stangerl. Man kann sie auch bähnen.

### **Hausfreunde**

210 g Zucker werden mit drei ganzen Eiern schaumig geschlagen. 210 g Mehl und ein wenig Milch eingerührt, auf ein gut beschmiertes Blech gestrichen, mit gehackten Mandeln bestreut, langsam gebacken und noch warm geschnitten.

### **Setzkerln**

280 g gesiebten Zucker, 140 g geriebene Mandeln, etwas Zitronensaft und -schale, 70 g dicke Hagebuttenmarmelade gut verrühren und kneten. Aus der Masse wird ein Ziegel geformt, mit Zitroneneis bestrichen, mit einem scharfen Messer dünne Platten geschnitten, geformt und auf einem Blech kalt getrocknet.

### **Hirschhornkets**

250 g Zucker werden mit 3 Eiern, 1 Packerl Vanille und 6 g Hirschhornsalz abgetrieben. Dann mischt man  $\frac{1}{4}$  kg Mehl und 1 Tasse Milch ein und läßt die Masse über Nacht stehen. Nächsten Tag mischt man noch 350 g Mehl ein, knetet den Teig gut durch, walzt ihn aus und sticht die Formen aus, die man leicht bäckt.

### **Hohlhippen**

140 g Zucker, 3 Eier, 100 g Mehl.

Zucker und Eier werden sehr schaumig geschlagen und das Mehl leicht eingerührt. Dieser Teig wird auf ein mit Wachs bestrichenes Blech sehr dünn aufgetragen, mäßig warm gebacken, Streifen geschnitten, die man über einen Kochlöffelstiel dreht.