

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

Honiggebäck

300 g Mehl, 4 Eßlöffel heißen Honig, 1 Ei, Nelken, Zimt, Neugewürz, 200 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Natron gut abarbeiten, Formen ausstechen, auf beschmiertem Blech bei guter Hitze backen. Man kann das Gebäck auch beeeisen.

Honigkuchen

560 g Mehl, 280 g Zucker in einer Schüssel mischen und mit 560 g heißem Honig übergießen, sehr gut rühren, dann Kardamomen, gestoßene Nelken und gestoßenen Anis dazugeben und die Masse einen Tag stehen lassen. Am nächsten Tag gibt man 4 Eier und 40 g grob gestiftelte Mandeln und 1 g in Wasser gelöste Pottasche dazu. Die Masse gibt man in eine mit Butter bestrichene Pfanne und bäckt sie nicht zu braun.

Husarentrapferl

140 g Butter schaumig rühren, dann mit 70 g Zucker, 2 Dottern und 170 g Mehl vermengen, kleine Krapferl formen, auf ein besetztes und bemehltes Blech geben, in der Mitte eindrücken, mit Eiweiß bestreichen und mit grob gehackten Mandeln bestreuen, lichtgelb backen und überkühlt mit Marmelade füllen.

Indianertrapsen (in der Spiegeleierpfanne)

In den steifen Schnee von 6 Eiweiß schlägt man nach und nach 150 g Zucker, 6 Eigelb, etwas sehr fein gehackte Zitronenschale und Vanillezucker. Dann werden 200 g gesiebtes Mehl leicht unterzogen, die gut gefetteten Förmchen in der Spiegeleierpfanne drei Viertel voll Teig gefüllt und im Bratofen gebacken. Je zwei setzt man nach dem Backen zusammen, indem man sie etwas eindrückt und mit Vanillecreme oder Schlagobers füllt. Die äußere glatte runde Fläche überzieht man mit Schokoladeglasur.

Glänzende Schokoladeglasur: Man läßt 100 g Schokolade mit 50 g Staubzucker und 4 Eßlöffel Wasser verschmelzen, dann gießt man 5 g flüssiges Fett hinein. Der Guß wird heiß auf die Kuchen gepinselt und muß an warmer Stelle trocknen.

Ingwerbäckerei

200 g Zucker werden mit 2 Eiern abgeschlagen, dann rührt man 200 g Mehl und feingesiebten Ingwer und 1 Messerspitze Natron ein, wälkt den Teig aus, sticht Formen aus und bäckt sie.

Tähler Bäckerei

$\frac{1}{4}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ kg Butter, 140 g Zucker, 170 g geschälte, geriebene Mandeln und 1 Messerspitze Zimt werden zu einem Mürbteig verarbeitet,