

## **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



den man messerrückendick auswalkt, runde Krapfen austicht und in die Hälfte dieser Krapfen mit einem Fingerhut 3 runde Löcher sticht. Diese Krapfen werden auf einem befetteten Blech gebacken und dann ein ganzer und ein durchlöcherter Krapfen mit Marmelade gefüllt und aufeinander-gesetzt.

#### **Kaltes Biskuit**

4 Dotter werden mit 120 g Vanillezucker sehr schaumig gerührt, 100 g Gelatine und 0,3 l Schlagobers leicht eingerührt und am Eis sulzen gelassen.

#### **Kastanienreis**

Die Kastanien werden gekocht, passiert, Zucker und Vanille dazugegeben und soviel Schnee eingemengt, daß ein Teig entsteht, den man durch das Reibeisen drückt, auf einer Schüssel anrichtet und mit Obersschaum verziert.

#### **Kartoffelstangerl**

150 g gekochte, passierte Kartoffel, 150 g Mehl, 100 g Thea zu einem Teig verarbeiten, messerrückendick auswalken, mit Ei bestreichen, Salz und Kümmel bestreuen.

#### **Kartoffelkets**

1/2 kg Mehl, 300 g gekochte, geriebene Kartoffel, 200 g Zucker, 100 g zerlassene Butter, 2 Eier, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanille. Der gut abgearbeitete Teig wird dünn ausgewalkt, Formen ausgestochen, mit zerflopfem Ei bestrichen und goldgelb gebacken.

#### **Kartoffelbuttertieg**

200 g gekochte, passierte Kartoffeln, 150 g Butter, 200 g Mehl, Salz, 2 Dotter.

Aus den Zutaten muß man einen Teig machen und ihn wie Buttertieg behandeln. Bei guter Hitze backen.

#### **Kartoffelschnitten**

1/4 kg gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Löffel Semmelbrösel, 50 g geröstete Haferflocken, 2 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver. Dotter und Zucker werden schaumig gerührt und mit den Haferflocken vermengt. Dann kommen die Kartoffel, der steifgeschlagene Schnee, das Backpulver und die Brösel dazu. Die Masse wird auf einem befetteten Blech langsam gebacken, ausgekühlt mit Marmelade bestrichen, in Stücke geschnitten und je zwei aufeinander-gesetzt.

#### **Kartoffelmehl-Bäckerei**

50 g Weizenmehl, 100 g Kartoffelmehl, 1/2 Ei, 50 g Fett, 60 g Zucker, 1/2 Backpulver, Vanillezucker, Marmelade zum Füllen. Man bereitet aus