

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

alles gut vermischen, auswalken, auf Oblaten streichen, Vierecke schneiden und mit Ei bestreichen.

Bunter Streuzucker

Ein Häuflein mittelfeinen Kristallzucker färbt man mit etwas roter Speisefarbe (1—2 Tropfen), ein anderes Häufchen mit grüner Speisefarbe. Dann breitet man den Zucker zum Trocknen aus.

Man kann nun den gefärbten Zucker einzeln verwenden oder alle Arten mit weißem Kristallzucker zusammenmischen.

Teebrezerln

150 g Mehl, 30 g Zucker, 60 g Butter, 1 Dotter, Zitronenschale, Zimt zu einem Teig verarbeiten, auswalken, Brezerln formen und backen.

Teegebäc

120 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Man macht einen Teig, wälkt ihn aus, sticht Formen aus und bäckt sie.

TeeStangerl

280 g Zucker werden mit 4 ganzen Eiern abgetrieben, etwas Zitronensaft und Vanille und 280 g Mehl eingerührt. Dann wird der Teig ausgewälkt, in Stangerl geradelt und gebacken.

Topsenkuchen

Zutaten: 250 g Mehl mit einem halben Paket Backpulver „Badin“, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, 100 g Butter.

Fülle: 20 g Butter, 1 Paket Vanillezucker, 2 Dotter, 200 g Zucker, 2 Löffel Milch, 40 g Dr. Oetkers „Gustin“, mit einem halben Paket Backpulver vermengt, $\frac{1}{2}$ kg passierter Topfen, 150 g Rosinen. Schnee von 2 Eiklar.

Zubereitung: Aus den erstangeführten Zutaten knetet man einen Teig, rollt ihn aus, belegt den Boden und Rand einer größeren Tortenform und stellt kühl.

Fülle: Die Butter rührt man mit dem Zucker, Vanillezucker und den Dottern ab, mengt die anderen Zutaten, zuletzt Rosinen und Schnee, dazu, füllt die Masse in die Tortenform und bäckt den Kuchen bei Mittelhitze eine gute Stunde.

Topsenkuchen aus Mürbteig

200 g Butter, 200 g Mehl, 30 g Zucker, 1 Löffel Wasser, 1 Dotter zu einem Mürbteig verarbeiten und kühl rasten lassen, dann messerrücken-