Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Einfache Mehlspeisen

Apfen

6 Dotter, 12 Eßlöffel Mehl und eventuell von 1 Ei auch das Klar werden zu einem Teig verarbeitet und tüchtig abgeknetet. Dann muß der Teig mindestens eine halbe Stunde rasten. Nun wird er ausgewalkt, dünne Flecken ausgeradelt und diese in ungefähr 2-Zentimeter-breite Streifen eingeradelt. Der Rand darf aber nie durchgeradelt werden; dann nimmt man jeden zweiten Streifen in die Hand und hält die anderen in das heiße Fett. Wenn diese ein wenig aufgegangen sind, gibt man die anderen kreuz und quer und bäckt die Apfen hellbraun und bestreut sie noch warm mit Zucker.

Apfelknödel

1/2 kg Äpfel werden kleinwürfelig geschnitten und mit 150 g Mehl und Salz vermischt und zwei Stunden stehen gelassen. Dann formt man kleine Knödel, die man in Salzwasser 5 Minuten kocht und in mit Butter gerösteten Semmelbröseln wälzt. Man serviert mit Marmelade oder Himbeersaft.

Äpfel-, Kirschen- oder Zwetschkentommerl

Man macht einen guten Schmarrenteig, gibt entweder entstielte Kirschen, Zwetschken oder blättrig geschnittene Äpfel dazu und bäckt die Masse in heißer Butter.

Äpfelreis

300 g Reis werden in 1 1/4 l Milch langsam weichgekocht. Dann macht man aus 120 g flaumig gerührter Butter, 100 g Staubzucker, Zitronenschalen, 4 Dottern und dem ausgekühlten Reis einen Abtrieb. Hinein kommt der Schnee von 4 Eiklar. Dann bestreicht man 1 Auflaufschüssel mit Butter, gibt die Hälfte des Abtriebes und 1/2 kg feingeschnittene Äpfel hinein, deckt mit der anderen Hälfte zu und läßt den Reis 1 Stunde im Rohre backen.

Blinde Apfelradel

1/2 kg Mehl, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, 3 Eßlöffel Rahm, Salz, 80 g Zucker, 200 g Butter, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Rum, etwas Natron, Zimt, Nelken, Neugewürz.