

## **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

Aus Mehl, Butter, Eiern, Rahm, Salz, Zucker, Essig, Rum, Natron und den Gewürzen macht man einen mürben Teig, den man ein wenig rasten läßt, dann wälkt man ihn aus, sticht kleine Krapferl aus, die man im heißen Fett bäckt und noch warm in Zucker und Zimt wälzt.

### **Böhmische Dalkerl**

Man gibt 4 Dotter in einen Topf, rührt sie gut ab und gibt nicht ganz 0,3 l Milch, 0,3 l Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz zu den Dottern. Wenn der Teig recht gut abgeschlagen ist, wird der feste Schnee von 4 Eiklar ganz leicht darunter gerührt. Der Teig wird 1 Viertelstunde lang an einem warmen Orte stehen gelassen. Dann wird etwas Schmalz in der Dalkerlform heiß gemacht, 1 Löffel voll von der Masse hineingegeben und auf beiden Seiten gebacken. Hierauf wird dies auf der Schüssel angerichtet. Beim Anrichten bestreut man sie entweder nur mit Zucker oder bestreicht sie mit Eingesottenem und legt immer zwei und zwei zusammen.

### **Arme Ritter**

10 Semmeln werden abgerindet und in fingerdicke Platten geschnitten. Die Platte teilt man etwas, füllt sie mit Marmelade und weicht sie in Milch ein. 2 Eier werden zerklöpft, die armen Ritter eingetaucht, dann in Brösel paniert und in heißem Fett ausgebacken. Zum Abtropfen gibt man sie auf Fließpapier und zuckert sie dann.

### **Gebakene Apfelradeln**

Schöne, große Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen, in Schnitten geschnitten, in Weinteig oder Mostteig getaucht und aus heißem Fett gebacken.

Teig:  $\frac{1}{2}$  kg Mehl wird mit Salz, Wein, Zucker und 2 Eidottern verrührt.

### **Gebakene Erdäpfelnudeln**

Man macht, wie bereits angegeben, Erdäpfelnudeln, legt sie in heißes Rindschmalz und bäckt sie schön braun. Ehe sie ganz fertig sind, gießt man  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm, in dem man 3 Eidotter abgesprudelt hat, darüber.

### **Gedünstete Erdäpfelnudeln**

Die Erdäpfelnudeln werden in 1 l siedende Milch gelegt, 80 g Butter dazugegeben und im Rohre langsam ausgedünstet.

### **Gebakener Grieß**

1 l Milch,  $\frac{1}{2}$  kg Grieß, 1 Ei, Salz, 80 g Fett. Der Grieß wird in die gesalzene, siedende Milch eingekocht, wenn er anfängt, dick zu werden, auf