

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

ein nasses Brett gestrichen, in Stücke geschnitten, in Ei gedreht und aus heißem Fett gebacken.

Gebakene Holler

Hollerblüten werden gewaschen, in Brandteig getaucht und aus heißem Fett gebacken.

Grammelstrudel

Man macht einen Kartoffelteig, rollt ihn aus und bestreut ihn mit 60 g Brösel, die man zuvor geröstet hat, 100 g Grammeln und 100 g magerem Sechfleisch. Dann rollt man den Teig ein und bindet ihn in eine mit Fett bestrichene und mit Mehl bestaubte Serviette und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Dann schneidet man ihn in Rollen und serviert ihn mit 100 g gebräunter Zwiebel, die man in 80 g Fett geröstet hat.

Griechkrapsperl

1 l Milch, 50 g Butter und Salz bringt man zum Kochen und rührt 200 g Grieß ein. Wenn er dick ist, streicht man ihn auf ein nasses Brett, sticht Krapsperl aus und schneidet Schnitten, die man in 5 zerklopfte Eidotter taucht und aus heißem Fett bäckt. Man kann sie auch in denselben Teig wie die Apfelfradeln tauchen.

Griechpflanzl

2 Eiklar werden zu festem Schnee geschlagen, dann 2 Dotter, Salz, gewiegte Zitronenschalen und 1 Seidel Grieß mit der Gabel leicht eingerührt und in einer befetteten und bemehlten Form braungebacken. Dann läßt man $1\frac{1}{2}$ l Milch und 50 g Butter kochen, gibt den Griechkuchen hinein und läßt ihn langsam eine halbe Stunde kochen. (Die Milch kann auch gezuckert werden.)

Griechschmarren

300 g Grieß werden in 1 l Milch zu einem dicken Brei gekocht und gesalzen. 50 g Butter läßt man heiß werden, gibt die Masse hinein und macht einen Schmarren. Mit Zucker bestreut wird der Schmarren serviert.

Haferflockenschmarren

150 g Haferflocken, 150 g Mehl, 2 Eidotter, $\frac{1}{4}$ l Milch und Salz werden gut verquirlt, mit dem Schnee von 2 Eiklar vermischt, Dunstfirschen darunter gemengt, und der Schmarren in Fett gut ausgedünstet. Statt Rirschen kann man auch Weichseln oder Heidelbeeren nehmen.

Hafermarkomeletten

Man macht einen nicht zu dünnen Fridattenteig und nimmt statt Mehl