

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

Schmarren

Man sprudelt 0,4 l Milch mit 4 Dotter, 0,2 l Mehl und etwas Salz ab, gibt von 4 Eiklar den Schnee und Rosinen dazu, gießt das Ganze in heiße Butter und läßt es wie Mehlschmarren schön braun werden. Mit Vanillezucker bestreuen.

Schwemmnödel

1 l Milch, $\frac{1}{2}$ kg Grieß, 1 Ei, 40 g Fett, 50 g Bröseln. In die siedende, gesalzene Milch wird der Grieß eingerührt und dick gekocht. Nach dem Erkalten rührt man das Ei ein, formt Knödel, die man in siedendem Salzwasser leicht kocht und mit in Fett angerösteten Bröseln bestreut.

Schneeballen

200 g Mehl, 2 Eßlöffel sauren Rahm, Salz, 4 Dotter, 2 Eßlöffel Rum und 2 Löffel Zucker werden zu einem Teig verarbeitet, den man eine halbe Stunde an einem kühlen Ort rasten läßt. Dann wird er messerrückendick ausgewalzt, mit einem Krapsensteher runde Scheiben ausgestochen oder Vierecke ausgeschnitten, die in der Mitte eingeradelt werden. Dann gibt man sie über einen Kochlöffelstiel und bäckt sie in heißem Fett aus.

Spritztrapsen oder Strauben

Aus $\frac{1}{8}$ l Wasser, 70 g Butter und 150 g Mehl macht man einen Brandteig, den man auskühlen läßt und dann 3 versprudelte Eier, etwas Salz, Zucker und 1 Löffel Rum sehr fein einrührt. Den Teig läßt man eine halbe Stunde rasten, füllt ihn in eine Spritztrapsenform, drückt zehn Zentimeter lange Streifen in das heiße Fett und bäckt sie lichtbraun.

Topfennödel

100 g Butter werden flaumig gerührt, 5 Dotter, $\frac{1}{2}$ kg passierter Topfen, $\frac{1}{8}$ l Grieß und Salz dazugegeben und ziehen gelassen. Dann wird von 5 Eiklar der Schnee und nach Bedarf Brösel eingerührt, Knödel geformt, vorsichtig gekocht und mit brauner Butter, Brösel, Zucker und Zwetschenröster serviert.

Topfennudeln 1

50 g Butter werden flaumig gerührt, dann kommen $\frac{1}{4}$ kg passierter Topfen, 2 Eier, Salz und soviel Mehl dazu, als man zu einem weichen Teig braucht. Dann formt man Nudeln, kocht sie 10 Minuten in Salzwasser, seigt und schreckt sie ab. Man wälzt sie in 100 g Semmelbrösel, die in 30 g Butter angeröstet sind. Die Nudeln werden mit Zucker und brauner Butter serviert.