

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

Der Teig wird ausgewalkt, Vierecke ausgeschnitten, die Zwetschen eingedreht, die Knödel in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter betropft.

Kirschenknoedel können ebenfalls so gemacht werden.

Marillenknoedel werden ebenfalls so bereitet.

Gebadene Rosen

Man macht einen Mürbteig wie bei den Schneeballen, läßt ihn rasten, wälkt ihn, sticht mit einem Rosenkrapfenausstecher Rosen aus und setzt je 3 mit Eiklar aufeinander. (Die Ränder dürfen aber nie mit Klar bestrichen werden, weil sonst die Rosen nicht aufgehen.) Dann bäckt man die Rosen aus heißem Fett. Überkühlt setzt man in die Mitte etwas Marillenmarmelade.

Brügelkrapfen oder Handstigerln

Man macht einen einfachen Butterteig wie dort angegeben und läßt ihn rasten. Dann wälkt man ihn aus, schneidet Rechtecke, bindet sie mit Spagat an eine Brügelkrapfenform, bäckt sie in tiefem, heißem Fett und wälzt sie noch warm in Zucker und Zimt.

Schnürkrapfen 1

Butterteig: 140 g Butter, 140 g Mehl.

Strudelteig: 200 g Mehl, 2 Dotter, Salz, Zitronensaft, 1 Löffel Rum.

Die Behandlung ist wie bei den Brügelkrapfen.

Schnürkrapfen 2

$\frac{1}{4}$ kg Mehl, 100 g Butter, 2 Eier, 2 Eßlöffel Rahm, Salz, etwas Zucker, Rum.

Aus der Masse knetet man einen Teig, bis er Blasen bekommt und läßt ihn 1 Stunde rasten; dann wälkt man ihn messerrückendick aus, schneidet Streifen, legt sie über die Röhre, bindet den Spagat, nicht zu fest, darüber, bäckt sie im heißen Fett, bestreut mit Staubzucker und gibt Obstsoße oder Creme dazu.

Wasserschnitten

15 Stück Weißbrotschnitten, $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 1 Ei, Salz, $\frac{3}{8}$ l Milch, 80 g Butter, 150 g Zwiebel. Aus Mehl, Ei, Salz und Milch macht man einen nicht zu dünnen Tropfteig, taucht die Weißbrotschnitten ein und gibt sie für einige Minuten in kochendes Salzwasser. In heißer Butter läßt man feingehackte Zwiebel anrösten, legt die gekochten Schnitten hinein und stellt die Speise noch $\frac{1}{4}$ Stunde ins heiße Rohr.