

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

Bedarf zu rollfestem Teig kneten; davon zierliche Ripferln herstellen, die auf leicht gefettetem, gestaubtem Backblech goldblond gebacken und hernach noch heiß mit feinem Zucker bestäubt werden.

5. Linzer Bäckerei

15 dkg Nährkost, 15 dkg Mehl, 1 Paket Backpulver trocken vermischen, Spur Salz, 4 dkg Fett, 4 dkg Zucker, ein beliebiges Backaroma und Milch nach Bedarf zu rollfestem Teig zugeben. Dieser wird lineal dick ausgerollt, in Scheiben ausgestochen, die auf gefettetem, gestaubtem Backblech hellbraun gebacken und hernach mit Marmelade zusammengesetzt, zuletzt überzuckert werden.

6. Milchfets

12 dkg Nährkost, 18 dkg Mehl, 1 Paket Backpulver, 2 dkg Trockenmilch, Spur Salz trocken vermischen, mit 2 dkg Fett, 2 dkg Zucker und Wasser nach Bedarf zu rollfestem Teig kneten; diesen lineal dick ausrollen, mit einem verkehrt darüber gedrückten Reibeisen einkerben und beliebig austechen. Die Bäckereien werden auf leicht gefettetem, gestaubtem Backblech goldgelb gebacken.

7. Schmanterlfets

2 dkg Zucker in reinem Geschirr goldbraun schmelzen, mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgießen und auskühlen lassen. Danach mit 12 dkg Nährkost, 18 dkg Mehl, 2 dkg Zucker, 2 dkg Trockenmilch, Spur Salz und einem Paket Backpulver trocken mischen und mit 2 dkg Fett, der Zuckerlösung und Wasser oder Milch nach Bedarf zu rollfestem, glattem Teig kneten. Dieser wird wie vorher ausgerollt, ausgestochen und gebacken.

Für ungezuckerte „Nährkost“.

Bäckerzeugnisse aus „Nährkost“.

„Nährkost“ eignet sich außer zur Herstellung von verschiedenartigsten Suppen (legierten Suppen, Gemüsesuppen, Milchsuppen), ganz besonders für zahlreiche Bäckereien und Mehlspeisen. Die in „Nährkost“ enthaltenen hochwertigen Naturprodukte ermöglichen Spitzenleistungen von Backwaren auch ohne Zugabe von Eiern und unter sparsamster Verwendung von Fett und anderen Zutaten.

Nachstehend einige Backrezepte.

„Nährkost“ für Kuchen mit Marmeladefüllung

5 dkg Zucker, 1 dkg Fett und 5 g Gistausch, in etwas Milch aufgelöst, schaumig rühren. Dann werden 30 dkg Nährkost mit 10 dkg Grieß