

## **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

**Berliner Pfannkuchen.** 150 Gramm Palmin lasse man zergehen, aber nicht heiss werden und füge demselben 100 Gramm Zucker, 2 ganze Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarme Milch und das Abgeriebene einer Citronenschale zu. Ist diese Masse gut verrührt, so mische man 1 Pfund feines Mehl darunter. In ein weiteres Pfund menge man 2 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver und vereinige beide Massen. Durchschnittlich wird 1 kg Mehl genügen, um den Teig möglichst dünn ausrollen zu können. Inzwischen erhitzt man Palmin in einer Pfanne, bis ein hineingeworfenes Kartoffelstückchen gelb geworden ist und backt die aus dem ausgerollten Teig ausgestochenen Pfannkuchen in dem heissen, aber ja nicht überhitzten Palmin, bis sie auf beiden Seiten schön braun geworden sind.

**Nuss-Kuchen.** Aus einem guten, mürben Hefenteich rollt man zwei schwache Kuchen und deckt, ist der eine mit ca. 1 cm dicker Nussfülle belegt, diesen mit dem andern zu, nachdem man den zweiten ebenfalls mit Fülle versehen hat. Den Kuchen bäckt man bei mässiger Hitze.

**Reis-Kuchen.** 200 Gramm Reis werden mit heissem Wasser abgebrüht und in Milch langsam weich und recht steif gekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann reibe man 100 Gramm Butter zu Sahne und gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: 6 Eidotter, 125 Gramm Zucker, 70 Gramm süsse Mandeln, etwas Zimmt und etwas geriebene Citronen- oder Apfelsinenschale. Zuletzt mischt man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiss leicht durch und bringe die Masse sogleich in eine gut mit Butter ausgestrichene Springform bei mässiger Hitze zum Backen. Backzeit 1 gute Stunde. Wäre der Reis nicht steif genug gekocht, so können einige geriebene Zwiebacke in die Masse gerührt werden, ehe der Eiweisschaum dazu kommt.

**Heidelbeer-Kuchen.** Den Teig bestreut man, ehe man die erwärmten Heidelbeeren darauf bringt,