

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

demselben Grunde und damit sie nicht am Aufgehen gehindert werden, darf man nur so viel als bequem Platz darin haben, auf einmal in die Casserole legen. Von den Klößen, welche mit den Händen geformt werden, macht man so viel fertig, als man gleichzeitig einlegen kann und die mit dem Rößel abzustechenden müssen rasch hinter einander eingelegt werden, weil sie sonst ungleichmäßig gar würden. Ob sie gar sind, probirt man durch Hineinstecken mit einem hölzernen Speilerchen, wenn beim Herausziehen desselben kein roher Teig mehr daran hängt, dann sind die Klöße gut und müssen sofort auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und servirt werden, weil sie durch längeres Stehen sehr an Leichtigkeit und Wohlgeschmack verlieren.

480. DampfklöÙe. (Nudeln).

Dasselbe was bei den Hefenteigen gesagt ist, daß alle Zuthaten zu demselben vorher etwas erwärmt werden müssen, ist auch bei den Klostteigen, in welchen Hefen verwendet wird, erforderlich. Man schüttet das lauwarne Mehl in eine Schüssel und gießt in die darin gemachte Grube die in lauwarmer Milch klar aufgelöste Hefe, um Beides zu einem weichen Teig zu verrühren, welchen man dann an einem lauwarmen Orte, indem man die Schüssel mit einer Serviette bedeckt, aufgehen läßt. Dann gibt man die zerlassene Butter, den gestoßenen Zucker, wenig Salz und die mit Milch verquirkten Eier nach und nach dazu, indem man den Teig mit einer Holzkelle tüchtig schlägt (siehe Vorbereitungen „Teigschlagen“), und dieses fortsetzt, bis der Teig schmeidig ist und Blasen wirft. Hierauf bepudert man ihn mit Mehl, deckt abermals über die Schüssel eine Serviette und läßt den Teig an warmem Orte wieder aufgehen, nach welcher Zeit man dann kleine längliche Klöße in Stärke und Länge eines Daumens davon formt, und diese auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett in kleine Entfernungen neben einander hinlegt, sie mit der Serviette bedeckt und nochmals zum Aufgehen hinstellt. Nun gießt man in eine flache breite Casserole oder Pfanne 2 Cent. hoch Milch hinein, gibt ungefähr 100 Gr. frische Butter und wenig Zucker dazu und läßt dies zusammen aufsieden. Wenn die Milch kocht, legt man die aufgegangenen Klöße nicht zu nahe nebeneinander hinein, deckt einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber und läßt so die Klößchen auf schwachem Feuer gar und zu schöner hellbrauner Farbe dämpfen. Die Milch muß nun so weit eingekocht sein, daß sie sich um die Klöße gelblich ansetzt, und diese sticht man dann mit einer kleinen flachen eisernen Schaufel aus der Casserole los, richtet sie mit Zucker bestreut an und gibt eine Sahnesauce dazu.