

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

Man kann die Klöße auch mit der Casserole in einen erwärmten Ofen stellen, dann brauchen natürlich keine Kohlen auf den Deckel gelegt zu werden, und man nimmt diesen nach 10 Minuten ab, um die übrigen 10 Minuten die Klöße offen dämpfen zu lassen, damit sie Farbe annehmen. In diesem Falle kann man weniger Milch in die Casserole thun, weil sie nicht so rasch abkocht, die Klöße bedürfen einer Kochzeit von 20 bis 30 Minuten.

Ingredienzien: Zum Kloßteig: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. 3 Eier. 3 Eidotter. 70 Gr. Hefen. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 125 Gr. Butter. 4 Eßlöffel voll Zucker. Zum Garfochen: Milch. 100 Gr. Butter. 50 Gr. Zucker.

481. Runde glatte Klöße.

¶ Nachdem man ebensolchen Teig wie zu Dampfklößen gemacht und ihn ebenso hat aufgehen lassen, rollt man ihn mit einem Kuchenholz so dünn wie einen früheren preußischen Thaler aus, sticht mit einem runden Ausstecher thalergroße Scheiben davon ab, legt diese nebeneinander mit kleinen Zwischenräumen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie an warmer Stelle nochmals aufgehen. Inzwischen streicht man Butter auf ein breites Backblech, erwärmt es ein wenig, legt dann die Klöße darauf und backt sie in mäßig geheiztem Ofen auf allen Seiten, ohne sie jedoch zu wenden, gelbbraun, schüttet sie danach in eine Schüssel und übergießt sie mit $\frac{3}{4}$ Liter gesüßter und mit Citronenschale gewürzter Milch, stellt sie noch eine Viertelstunde in den Ofen und servirt sie, dick mit Zucker bestreut, indem man eine Milchjauce noch extra dazu reicht.

Ingredienzien: Zum Teig: Wie im Vorhergehenden. Außerdem $\frac{3}{4}$ Liter Milch. 50 Gr. Zucker. Citronenschale.

482. Hefenklöße.

Von den unten angegebenen Zuthaten bereitet man in der Art wie zu Dampfklößen einen Teig, welcher aber fester als dieser werden muß. Wenn er fertig eingerührt und verarbeitet nochmals gut gegangen ist, schlägt man ihn noch einige Augenblicke mit der Holzkelle, formt dann mit den Händen runde Klöße, in der Größe von Billardkugeln daraus, läßt diese auf einem mit Mehl bestäubten Brette wieder aufgehen, und kocht sie hiernach in gesalzenem siedendem Wasser festzugedeckt langsam gar. Da sich diese Klöße beim Kochen sehr ausdehnen, so gebe man sorgsamer Weise nur sehr wenige auf einmal in das Wasser; probire sie auch öfterer mit dem Holzspeilerchen und nehme sie, sobald sie gar sind, mit der Schaumkelle sogleich heraus, weil sie durch längeres Kochen hart werden.