

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

scharf vierkantigen Gestalt formen und in angegebener Weise backen. Dann schneidet man 9 Cent. lange, 2 Cent. breite und $\frac{3}{4}$ Cent. dicke Streifen davon, bestreicht diese auch mit Eigelb und röstet sie im heißen Ofen. Diese Zwiebäcke werden sehr verfeinert, wenn man, nachdem sie geschnitten sind einen Guß von steifgeschlagenen Eierschnee mit Zucker vermischt darüber macht und sie dann rösten läßt; auch kann man sie, nachdem sie mit Eigelb, worunter man in diesem Falle zerlassene Butter mischt, bestrichen sind, dick mit Zucker bestreuen und danach rösten.

Ingredienzien: 40 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. 2 Eier. 125 Gr. Butter. 80 Gr. Zucker. Salz.

1054. Bielefelder Zwiebäcke (vorzüglich für kleine Kinder).

In einer Vertiefung des Mehles rührt man mit der in Milch aufgelösten Hefe ein Hefenstück an und läßt dies an einem warmen Plage aufgehen. Ist das Stück doppelt so groß geworden, als es ursprünglich war, so thut man die Butter, etwas Zucker und Salz daran und bearbeitet den Teig mit der Holzelle, während man ihn tüchtig schlägt, bis er sich von dieser und von der Schüssel ablöst. Dann legt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, schneidet kleine Stückchen davon ab und formt jedes davon zu einem kleinen runden, recht glatten Bröddchen, welche man hernach auf ein vorbereitetes Backblech legt und zum gehörigen Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Darauf bestreicht man sie mit geklopften Ei, wozu man 1 Löffel Wasser gegossen und läßt sie in einem gut geheizten Ofen höchstens 20 Minuten backen. Erstaltet schneidet man die Bröddchen quer durch, legt die Hälften mit der durchgeschnittenen Seite auf ein Blech und läßt sie in guter Hitze croquant zu hellbrauner Farbe rösten. Die Bröddchen müssen, wenn sie zuerst auf das Backblech kommen, so weit von einander gelegt werden, daß sie gehörig Raum zum Aufgehen haben.

Ingredienzien; 40 Gr. Hefe. $\frac{1}{4}$ Liter Milch. $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. 50 Gr. Zucker. Eine Messerspitze Salz. Dies reicht für 24 Bröddchen, also für 48 Zwiebäcke.

Die in Fett auszubackenden Sachen.

Zu diesen Bäckereien verwendet man als Ausbackefett Butter, welche ungesalzen sein muß, oder gutes Olivenöl, am besten beide zu gleichen Theilen. Man bedient sich hierzu, da die auszubackenden Sachen meistens in Fett schwimmen müssen, einer breiten, 8 bis 20 Centm. hohen Casserole, in welche man so viel Fett hineinthut, daß wenn dasselbe geschmolzen ist, die Casserole $\frac{3}{4}$ voll ist.