

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

jammenhängen. Diese 3 dadurch entstandenen Streifen legt man zu einer dreisträhnigen Flechte über einander, drückt die unteren Enden derselben, damit sie sich nicht wieder auflösen, fest zusammen und backt dann 5 bis 6 solcher Flechten auf einmal in heißem Backfett zu schöner goldgelber Farbe. Sobald sie alle abgebacken sind, werden sie warm, mit Zucker reichlich bestreut angerichtet und servirt. Wenn man diese Streifen nicht mit einem Messer, sondern mit einem Kuchenrädchen ab- und einschneidet, dann sehen sie sehr viel niedlicher und zierlicher aus.

Ingredienzien: $1\frac{1}{8}$ Pfd. feines Mehl. 275 Gr. Butter. 2 Eier. 4 Eidotter. 80 Gr. Zucker. Salz. Backfett.

1061. Rädergebäckenes.

In derselben Weise, wie zu den Flechten, werden diese zum Teig gehörenden Zuthaten mit einander gemischt, verarbeitet und geknetet, bis es ein leicht aufzutreibender Teig ist. Diesen rollt man nun auf dem mit Mehl bestäubten Backbrette ganz dünn aus, rädelt mit einem Kuchenrade 2 Finger breite und 16 Centm. lange Streifen davon ab, macht in der Mitte derselben der Länge nach einen 2 Centm. langen Einschnitt und schirzt hier von jeder Seite das Ende durch. Danach werden sie gebacken und auch im Uebrigen behandelt wie die Flechten.

Ingredienzien: 250 Gr. Butter. 1 Pfd. Mehl. $\frac{1}{2}$ Schoppen dicke saure Sahne. 1 Ei. 2 Eidotter. Backfett.

1062. Sonnenberger Rühli (sogenannte Dehrl).

Die Eier werden tüchtig mit der Sahne geschlagen und nach und nach das Mehl hineingerührt, ist dann der Teig so steif, daß er sich mit dem Löffel nicht mehr schlagen und rühren läßt, so muß man ihn mit den Händen, welche vorher durch kaltes Wasser angefeuchtet und danach sehr trocken abgerieben sind, weiter verarbeiten, bis es ein weich elastischer Teig, der nicht mehr am Brette und an den Händen klebt, geworden ist. Das Quantum des Mehles ist hierbei nicht genau zu bestimmen, weil es von der mehr oder weniger Gedeihlichkeit desselben und von der Größe der dazu verwendeten Eier abhängig ist, es sei deßhalb nur gesagt, daß kein Mehl mehr hineingethan wird, wenn der Teig, nachdem er einige Minuten mit dem zuletzt dazu gegebenen Mehl verarbeitet ist, sich ausrollen läßt und nicht klebt. Man darf diesen Zeitpunkt nicht durch Hinzufügung eines zu großen Quantum von Mehl rascher herbeiführen wollen, da das gute kräftige jedesmalige Durchkneten desselben wesentlich dazu beizutragen hat. Nachdem wird der Teig in eigroße Stückchen getheilt und jedes derselben in einen Teller-