

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

Nr. 12. Kreppeln II.

Sehr schöne Kreppeln lassen sich mit Backpulver in kurzer Zeit zubereiten. Man richtet sich mit den Zutaten nach Nr. 1, doch ohne Hefe und Kartoffeln, es genügen 2 Päckchen Backpulver; wird bei Hefenteig alles warm angerührt, so bei Backpulver kalt. Man kann nach dem Ausstechen sofort backen, dieser Teig wird etwas dünner wie Nr. 11 ausgewellt und zum Backen kein Del verwendet.

Nr. 13. Waffeln, einfach.

1 Pfd. Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 l lauwarme Milch, eine Prise Salz, 1 Löffel Zucker, 30 g Hefe oder ein Päckchen Backpulver; bei Verwendung des letzteren sind die Zutaten kalt zu verwenden.

Mehl, Hefe und alle übrigen Teile rührt man tüchtig zu einem leichten Teig, bei Hefe läßt man erst langsam aufgehen, bei Backpulver kann man sofort bei flottem Feuer im Waffeleisen backen. Man bestreicht das Eisen mit einem in erwärmtes Palmin eingetauchten Pinsel.

Nr. 14. Waffeln mit Rahm.

1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ l saurer Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 5 Eier, 1 Päckchen Backpulver, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Alle Teile werden gut zum Teig gerührt und sofort im Eisen gebacken.

Nr. 15. Mandelschnitten.

250 g Butter, 250 g Mehl, ebensoviel Zucker, 3 Eier, 250 g feingeriebene Mandeln oder Haselnüsse.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit dem Uebrigen vermengt, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Ueberstreuen zurück bleibt. Man rollt den Teig 1 cm dick aus, schneidet runde oder schräge Stückchen daraus, bestreicht diese mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit