

Rezept-Sammlung meiner Oma

Laura Huber 30.4.1895-4.7.77

Leider kann ich vieles nicht lesen. Hat jemand Lust es zu übersetzen und nach zu kochen? Ich scanne dann den Rest.

Inhaltsverzeichnis

Seite 26: Rahmkipferl, ?, Keks, ?, Vanillestangerl, Klosterkipferl, ?.....2

Alle Rezepte von Frau Lehrerin Hüber 1. bis 10.

1. Rahmkipferl

10 dlg Fett, 15 dlg Mehl, 1 Ei, 1 dlg Germ
 1 Etl. Rahm, etwas Salz, Teig portions kochen,
 dann Kipferl formen u. backen

2. Häuserflochalmörserl:

15 dlg Häuserfloche mit 5 dlg Fett sibirischen
 angesetzt, 1 Etl. Ei, 9 dlg Körner
 Salz, 3 dlg Mehl, 1/2 Etl. Backpulver
 u. Butter, 1 Etl. gute Milch,
 kleine Bällchen formen u. backen
 u. in Körner einwaschen.

3. Keks:

2 P. dlg Mehl, 13 dlg Fett, 5 dlg Körner,
 1 Etl. Ei, 1/16 l Rahm, Etl. Salz,
 V. Zucker (1 P. dlg Mehl u. 10 dlg Meisena)
 mit einem Teig arbeiten, runder
 u. backen.

Comhantorte

6 dlg Fett, 1 Etl. Ei, 20 dlg Körner, 3 Etl. Butter
 1 Etl. Rahm, 1 Etl. Ei, 1 Etl. Butter, 1 Etl. Mehl,
 20 dlg Mehl, 1/2 Backpulver, etwas Mehl

4. Vanillestangerl:

4 dlg Körner u. Vanille
 4 dlg Mehl, 1 Ei, gut
 verrühren mit einem Teig
 kühl backen - trocknen.

5. Klosterkipferl:

14 dlg Fett, 24 dlg Mehl, 1 dlg Germ
 2 Etl. Mandel, 1/16 l Milch, etwas Salz,
 2 Ei, 5 dlg Meismehl.

Butter, Mehl auf ein Brett - Germ auflösen
 alles zusammen kneten, portions kochen
 Kipferl formen mit Meismehl füllen
 Rolle schlagen u. geornitieren
 bestreuen u. kühl fertig backen.

Spearm. Wind: 3 Mehl, 10 dlg Körner.

6. Plumkaks

13 dlg Fett, kühl man mit 13 dlg Körner
 2 Etl. Eier u. l. Ei, gut ab,
 18 dlg Mehl mit 2 Mehl Schnee,
 Honig, Obst, Brum kochen
 in ein Bündel geben u. backen.
 (fester Teig.)