



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

Zweiter Abschnitt

Strudel

- Grammelstrudel
- Mürber Kriegsapfelstrudel
- Blätterkuchen
- Erdäpfelstrudel
- Erdäpfelstrudel auf andere Art (Strudelteig)
- Nußstudel
- Ungarisches Speise
- Lebkuchen
- Mürber Nustrudel
- Abgeschmalzte Grisknödel

Grammelstrudel.

Faschiere 40 dkg Grammeln menge 40 dkg
Mehl bei, 20 dkg Zucker, 2 dkg Zimt,
Zitronenschale, 1 Stamperl Rum,
geriebene Mandel oder Nüsse nach belieben.
8 Dotter, 1 1/2 dkg Germ
Arbeite das Ganze fest ab, walke es
länglich aus und fülle dem Teig
mit gedünsteten Äpfeln, Schlage
die beiden Seiten des Teigen bis
fast gegen die Mitte über die
Fülle zusammen und bake ihn.
Du kannst auch dünne Streifen
abradeln und fazieren.

Grammelstrudel.

Faschiere 40 dkg Grammeln menge 40 dkg
Mehl bei, 20 dkg Zucker, 2 dkg Zimt,
Zitronenschale, 1 Stamperl Rum,
geriebene Mandel oder Nüsse nach belieben.
8 Dotter, 1 1/2 dkg Germ
Arbeite das Ganze fest ab, walke es
länglich aus und fülle dem Teig
mit gedünsteten Äpfeln, Schlage
die beiden Seiten des Teigen bis
fast gegen die Mitte über die
Fülle zusammen und bake ihn.
Du kannst auch dünne Streifen
abradeln und fazieren.

Mürber Kriegsapfelstrudel.

Mürber 3 dkg Fett oder 5 dkg Butter ab,
rühre 1 Ei dazu, 8 dkg Staubzucker,
30 dkg Mehl, 1 Päckchen Backpulver.
Lasse den recht abgeschlagenen Teig
rasten, dan walke ihn aus und be-
streue ihn mit Apfelspalten, Zucker,
Zimt. Rolle ihn zusammen, schmiere
das Blech und den Strudel oben
und stelle ihn ins Rohr.

Blätterkuchen.

15 dkg Mehl, 30 dkg gekochte, passierte
Erdäpfel, 3 dkg Fett, 3 dkg Zucker, etwas
Salz, 2 dkg Germ werden zu einem
Teig geknetet, auf dem Brette
ausgewalkt und mit fein geschnitt-
ten Äpfeln und Zucker bestreuen

Mürber Kriegsapfelstrudel.

Treibe 8 dkg Fett oder 5 dkg Butter ab,
rühre 1 Ei dazu, 8 dkg Staubzucker,
30 dkg Mehl, Päckchen Backpulver.
Lasse den recht abgeschlagenen Teig
rasten, dan walke ihn aus und be-
streue ihn mit Apfelspalten, Zucker,
Zimt. Rolle ihn zusammen, schmiere
das Blech und den Strudel oben
und stelle ihn ins Rohr.

Blätterkuchen

15 dkg Mehl, 30 dkg gekochte, passierte
Erdäpfel, 3 dkg Fett, 3 dkg Zucker, etwas
Salz, 2 dkg Germ werden zu einem
Teig geknetet, auf dem Brette
ausgewalkt und mit fein geschnitt-
ten Äpfeln und Zucker bestreuen

zusammengerollt und eine halbe
Stunde ruhen lassen, dann
backen. Wer den Teig ein paar-
mal auswalkt und ~~und~~ wieder
einrollt, erhält einen feinblättrigen
Blätterkuchen.

Erdäpfelstrudel.

Passiere 20 dkg gekochte Erdäpfeln rühre
dann 3 dkg Butter und 1 Ei ab, vermen-
ge damit 18 dkg Zucker in 1/4 kg
Mehl und ein halbes Paket Back-
pulver, salze es etwas, arbeite
alles auf den Nudelbrett gut ab,
walke den Teig gut ab, bestreibe
ihn mit Powil, mache daraus einen
Strudel, schmiere das Blech und backe
ihn; oben auch mit zerlassenen

zusammengerollt und eine halbe
Stunde ruhen lassen, dann
backen. Wer den Teig ein paar-
mal auswalkt und ~~und~~ wieder
einrollt, erhält einen feinblättrigen
Blätterkuchen.

Erdäpfelstrudel.

Passiere 20 dkg gekochte Erdäpfeln rühre
dann 3 dkg Butter und 1 Ei ab, vermen-
ge damit 18 dkg Zucker un 1/4 kg
Mehl und ein halbes Paket Back=
pulver, salze es etwas, arbeite
alles auf den Nudelbrett gut ab,
walke den Teig gut ab, bestreibe
ihn mit Powil, mache daraus einen
Strudel, schmiere das Blech und backe
ihn; oben auch mit zerlassenen

Schmalz schmierem. Ist der Teig zu wenig Menge Mehl bei.

Erdäpfelstrudel auf

andere Art. (Strudelartig)

Man nimmt Schmalz gibt man 1 Löffel voll Schmalz, 2 Löffel voll Zucker, 1 Ei, mischt es gut ab, gibt 35 dkg Mehl und 1/8 l Milch dazu, zulezt ein Paket Backpulver, eine halbe Messerspitze Natron. Man rührt den Teig gut ab, und lasse ihn eine 1/2 Stunde rasten.

Fülle: 40 dkg gekochte, kalte, passierte Erdäpfel, 20 dkg Zucker mit Vanillegeschmack von 1 Zitrone Saft und etwas Schale, 2 Eidotter und zulezt Schnee von 2 Eiklar. Auf den Teig aufstreichen und zusammenrollen zulezt backen.

Schmalz schmierem. Ist der Teig zu wenig Menge Mehl bei.

Erdäpfelstrudel auf andere Art. (Strudelartig)

In einem Weidling gibt man 1 Löffel voll Schmalz, 2 Löffel voll Zucker, 1 Ei, rühre es gut ab, gib 35 dkg Mehl und 1/8 l Milch dazu, zuletzt ein Paket Backpulver, eine halbe Messerspitze Natron. Man rühre den Teig gut ab, und lasse ihn eine 1/2 Stunde rasten.

Fülle: 40 dkg gekochte, kalte, passierte Erdäpfel, 20 dkg Zucker mit Vanillegeschmack von 1 Zitrone Saft und etwas Schale, 2 Eidotter und zuletzt Schnee von 2 Eiklar. Auf den Teig aufstreichen und zusammenrollen zuletzt backen.

Nußstrudel

Mache aus 3 dkg Germ ein Dampfl. Rühre
5 dkg Fett, 1 Dotter, 1 Eßlöffel Zucker, Salz
und Zitronenschale. Gib 40 dkg Mehl
hinin und das Dampfl und Milch
nach Bedarf. Lasse den Teig gehen
und fülle ihn mit der Nußfülle.
Nußfülle: Reibe nach Bedarf Nüsse be-
feuchte sie mit einem Dampfl Rum, gib
Vanille und Backpulver hinin, 1 Dotter
und nach der Menge der Nüsse 3-5
Löffel voll Zucker, zuletzt Schnee von
2 dkg. Lasse den Strudel gehen und
backe ihn in geschmierter Form bei
mittlerer Hitze.

Nußstrudel

Mache aus 3 dkg Germ ein Dampfl. Rühre
5 dkg Fett, 1 Dotter, 1 Eßlöffel Zucker, Salz
und Zitronenschale. Gib 40 dkg Mehl
hinin und das Dampfl und Milch
nach Bedarf. Lasse den Teig gehen
und fülle ihn mit der Nußfülle.

Nußfülle: Reibe nach Bedarf Nüsse be-
feuchte sie mit einem Stamerl Rum, gib
Vanille und Backpulver hinin, 1 Dotter
und nach der Menge der Nüsse 3-5
Löffel voll Zucker, zuletzt Schnee von
2 dkg. Lasse den Strudel gehen und
backe ihn in geschmierter Form bei
mittlerer Hitze.

Ungarisches Speise.

20 dg Erbsen werden über Nacht ein
geweicht röste man 6 dkg. Zwiebel in
geräucherten Speck gelb, fügt die abgedro-
pfen Erbsen hinzu würzt mit Paprika
etwas Salz eine Zehe Knoblauch stark
rösten dan geschnittene Erdäpfel
mit Wasser aufgießen dünsten lassen
bis es weich ist dann verdunsten fügt
man 1/2 sauer Milch etwas Mehl
weich dünsten.

Lebkuchen

6 dkg Butter 1 Ei 20 dkg Zucker
2 Eßlöfel Honig Zimmt Gewürz 1 Eßlöfel
Zitronenschale od. Orangenschale 2 Eßlöfel
Ribiselmarmelade 2 Eßlöfel Natron Feigen
Rosinen Zitronat flaumig abreiben
dan noch 5 dkg Nüsse 1 Schokolade
1/8 l Milch 30 dkg Mehl. bei mäßiger
Hitze 40 Minuten

Ungarisches Speise.

20 dg Erbsen werden über Nacht ein
geweicht röste man 6 dkg. Zwiebel in
geräucherten Speck gelb, fügt die abgedro-
pfen Erbsen hinzu würzt mit Paprika
etwas Salz eine Zehe Knoblauch stark
rösten dan geschnittene Erdäpfel
mit Wasser aufgießen dünsten lassen
bis es weich ist dann verdunsten fügt
man 1/2 sauer Milch etwas Mehl
weich dünsten.

Lebkuchen

6 dkg Butter 1 Ei 20 dkg Zucker
2 Eßlöfel Honig Zimmt Gewürz 1 Eßlöfel
Zitronenschale od. Orangenschale 2 Eßlöfel
Ribiselmarmelade 2 Eßlöfel Natron Feigen
Rosinen Zitronat flaumig abreiben
dan noch 5 dkg Nüsse 1 Schokolade
1/8 l Milch 30 dkg Mehl. bei mäßiger
Hitze 40 Minuten.

Mürber Nustrudel.

30 dkg Weizenmehl eine Messerspize Salz
Pakpulver unters Mehl gemischt 12 dkg
Butter o Magarine 10 dkg Staubzucker ein
ganzes Ei Prise Zimmt Zitronenschale
ein wenig Milch das daß der Teig
annimmt abkneten, Fülle 20 dkg
Nüsse mit 4 dkg Semmelbrösel 1 b.
Honig 1 b Ruhm Zimmt 4 dkg Rosinen
6 Staubzucker flaumig rühren bei
mäßiger Hitze baken mit Wasser und Eie
bestreichen.

Mürber Nustrudel.

30 dkg Weizenmehl eine Messerspize Salz
Pakpulver unters Mehl gemischt 12 dkg
Butter o Magarine 10 dkg Staubzucker ein
ganzes Ei Prise Zimmt Zitronenschale
ein wenig Milch das daß der Teig
annimmt abkneten, Fülle 20 dkg
Nüsse mit 4 dkg Semmelbrösel 1 b.
Honig 1 b Ruhm Zimmt 4 dkg Rosinen
6 Staubzucker flaumig rühren bei
mäßiger Hitze baken mit Wasser und Eie
bestreichen.

Abgeschmalzte Grisknödel.
Drei 1/8 l Milch etwas Salz und 2 dkg
Butter zusammen aufkochen dann schüttelt
man 10 dkg Weizengris drunter rühre
bis es dick ist dann zudeken auskühlen
bis dahin werden 3/4 kg. Erdäpfel gekochte
fein zerdrückt 2 ganze Eier etwas Salz
5 dkg Mehl gut abgearbeitet rasen lassen
dann 12 Minuten gekocht unter
dessen röstet man 12 dkg Zwiebel gelb
in Schweineschmalz und die gut
gekochten Knödel hinein gut durch
einander rühren die Masse genügt
für 4 Personen.

Abgeschmalzte Grisknödel.

Drei 1/8 l Milch etwas Salz und 2 dkg
Butter zusammen aufkochen dann schüttelt
man 10 dkg Weizengris drunter rühre
bis es dick ist dann zudeken auskühlen
bis dahin werden 3/4 kg. Erdäpfel gekochte
fein zerdrückt 2 ganze Eier etwas Salz
5 dkg Mehl gut abgearbeitet rasen lassen
dann 12 Minuten gekocht unter
dessen röstet man 12 dkg Zwiebel gelb
in Schweineschmalz und die gut
gekochten Knödel hinein gut durch
einander rühren die Masse genügt
für 4 Personen.

Technische Beschreibung

Transliteration ©hinterhofer 2024

Eigentümer: Familie Hinterhofer, Wien

Format: 16,5 x 21 cm. Hochformat

Schrift: Kurrent, Latein, Mischschrift

Material: Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp