

MARINA KASIMIR

Das
Xropjen-
Ko

Salziges & Süßes in Backteig

V. F. SAMMLER

Inhaltsverzeichnis

VON DEN KLASSIKERN

Hofball-Faschingskrapfen allerfeinst	12
Pälffy-Krapfen	13
Salzburger Bauernkrapfen	14
Gebackene Mäuse	15
Brandteigkrapferl	16
Gebackene Rosen oder Rosenkrapfen	17
Uhrfedern und Hobelspäne	18
Schneeballen oder Maulkörbe	19
Böhmische Dalken aus Gernteig gegossen	20
Böhmische Dalken ohne Germ	21
Parmesan-Dalken	21
Apfel-Dalken	21

VON DEN VARIATIONEN

DER KLASSIKER

Fritole Venessiane	23
Krapfen aus Gödöllö	24
Teufelspillen	24
Herzkrapfen	25
Castagnole di Caraevale	26
Sennenhupfer	26
Nonnenf ürzle oder Gebackene Bohnen	27
Rheinische Muzemandeln	28
Gebackene Mandeln	28
Frittelle di Riso Mantovane	29
Frittelle di Riso	29
Frittelle di Semolino	30
Südtiroler Maroni-Krapfen	31
Gebackene Regenwürmer	31

VON KRAPPEN, DIE NICHT RUND SIND

Spritztrauben	33
Zuckertrauben	33
Crostoli oder Galani	34
Hasenöhrln	35
Hasenöhrlin aus Erdäpfeln und Mehl	35
Erdäpfelkrapferl	35
Gebackene Spieß-Kräpfel	36
Kärntner Schnur-Krapfen	37
„Ein gutes Gebäck“	38
Krumme Krapfen	38
Pinzgauer Blattln	39
Pinzgauer Fleisch-Krapfen	39
Wetzsteine	40
Pustertaler Tirtlen	40
Bochane Ochsenchoas	41
Schottseiling	41
Böhmische Topfen-Würsteln	42
Böhmische Topfen-Krapfen	42

VON ARMEN RITTERN, DIE

AUCH POFESEN HEISSEN

Schnitten, die Armen Ritter genannt	44
Versoffene Ritter	45
Zwetschkenpofesen	46
Gebackene Milzscjmitten	47
Leberschnitten	47
Burgunder-Schnitten	48
Paradeis-Spalten	48
Versoffene Kapuziner	49

VON SALZIGEM UND SÜSSEM IM BACKTEIG

Backteig	51
Gebackene Champignons	51

Gebackener Käse	52
Gebackener Zeller »^ . . .	52
Oberösterreichische Brennessel -Krapfen	52
Gebackener Salver	53
Gebackener Spargel	53
Gebackene Apfel-Radel	54
Gebackene Erdbeeren	54
Gebackener Holler	55
Gebackene Bananen	55
Tiroler Altweiberfesen	56
Gebackene Weichsein	56
Wäschermädeln	57
Schlosserbuben	57

VON AUSSENSEITERN, DIE
IN KEIN ANDERES KAPITEL
PASSEN

„limoni-Citroni in Taig aus Schmaltz gebachen"	59
GebackeneHühner-Krapferl..	60
Rheinische Rievkoche (Re [^] kuchen) oder KartoffelpuÄr.	60
Rissolen-Teig	61
Früchte-Rissolen	63
Mandel- oder Nuß-Rissolen . . .	63
Germ-Rissolen mit Schinken .	64
Gebackene Mandelcreme	64
Italienische Gebackene Creme .	65

Filhos Tendias, Orangen- stangerln aus Portugal	66
Portugieser Krapferln	66

VONDIVERSI
BEGLEITERN, DIE DEN
GENUSS VERSTÄRKEN

Chaudeau	68
Früchte-Sauce	68
Marillen-Sauce	68
Apfel-Kompott Calvados	68
Vanille-Sauce	69
Sambayon	69
Hollermandl oder Hollerröster .	70

VON ALLERHAND
NÜTZLICHER GERÄTSCHAFT
UND EINIGE RATSCHLÄGE

Vom Faschings-Krapfen-Backen	72
Vom Backfett	73
Von der Backtemperatur	74
Frisch- oder auch altbacken? ..	74
Welche nützliche Gerätschaft sollte man im Hause haben?.	75
Abkürzungen	77
Für Krapfenliebhaber außerhalb Österreichs	77
Empfehlung der Autorin	78