Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

97. Krosch krüpfel

¼ ℔ krosch Semmel schneiden klein dan 6 loth zucker 6 loth geschnittenes Mandel lemmen schale dies alles mit 2 dotter 2 klar schen dan fillen in butter 1 lig nach krüpfel backen in ofen

98. Anwis krüpfel

20 loth mehl ½ ℔ butter ¼ ℔ geschnitten zucker lemmen schale ein wenig salz 2 dotter würze zimmet dicke Mandel blätter ein zieden Eximeren ein 5 oder mehr krüpfel bestreichen es mit eyer mit zucker bestreut und gebacken

99. Erdäpfel bestreuen mit kaye

machen ein kaye von fleisch anbereitet dan kuter geriebene Erdäpfel gib butter und eyer und kaum dazu noch ein blatt von butterteig ein kreis gib etwas geriebes darauf dan den kaye mit dem geriebenen zu gedekt und gebacken

100. Kuchen blatt

Nehm den kuch teig den kochen ihn dünn in der milch ein gib zucker und butter darein streut ein bisch semmel den kuch ihn in darauf den kuchen ein wenig backen dan semmel mandel und zucker lemmen schale darauf streu ihn zusamen streich ihn auf die blätter bis es ein wenig gelb werden gib es heis zum tisch ——

auch kan man feine mandel in milch dünn ein kochen dis zu zucker und butter dan auf blatt gestrichen und etwas gebacken dan mit marmelade belegen über streichen und zusamen gerollt und geschnitten

101. Gefüllt fleis mit butterteig

machen von 2 eyer gefüllt kochen es in wasser ein dan gib krosch butter darauf auch krosch semmel kein eyer dotter dis gib auf die fisel und auf ein blatt ein gutter ofen teig darauf und gebacken