

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

schalen darzu. Schmiere dann ein Kastrol oder einen Model mit Butter, oder hast du ein Tortenblattel mit einem Reife, so gib das Koch hinein, und laß es in der Röhre backen.

Mugsburger Guglhopf.

Nimm ein halb Pfund Butter in einen Weidling, treibe sie ab, daß sie samt, dann nimm ein und ein halb Loth bittere, und ein und ein halb Loth süße Mandeln, schwelle sie, und ziehe die Haut ab, damit sie weiß bleiben, lege die abgezogenen Mandeln in kaltes Wasser, dann stoße sie fein; reibe einen Limonie mit Zucker ab; treibe dann die Butter ab, und gib die Mandeln hinzu. Hierauf rühre 3 Loth gestoßenen Zucker, und 8 ganze Eyer, eines nach dem andern, hinzu, wenn nun alles gut mitsammen abgetrieben ist, mische 3 Löffel voll Germ hinein, und vermenge sie gut, dann verrühre das Abgetriebene mit 3 Viertel Pfund Mehl. Nun schmiere einen Model und bestreue ihn mit Semmelbröseln, dann gib den Teig in den Model, und lasse ihn gehen; nachdem backe ihn in einer Röhre, so ist er fertig.

Guglhopf auf andere Art.

Gib drey Viertel Pfund Butter in einen Weidling, treibe sie ab, gib Zucker und beliebiges Gewürz hinzu, schlage 2 ganze Eyer, eines nach dem andern, dann 8 Eyerdotter, wieder nur einen nach dem andern, darein, und vermenge solches mit 3 Löffel voll Germ, verrühre hierauf ein Pfund Mehl in das Abgetriebene, und lasse den Teig ein wenig gehen. Dann schmiere einen Model mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und