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

Aepfelfische.

Nimm schöne große Aepfel, schäle sie ab, schrzide Scheiben daraus, und aus den Scheiben kleine Fingerdicke Stritzeln, nimm Wein mit Zucker und Zimmet, lege die Aepfel-Stritzel hinein, und laß sie gut naß werden, dann nimm sie heraus, und lege sie in braunes Mehl, besäe sie noch mit Mehl, und backe sie in heißem Schmalz; bestreue sie dann mit Zucker und Zimmet, und sie sind fertig.

Aepfelspalteln mit Wein.

Schäle Aepfel, schneide sie in Spalten, und nimm die Kerne sammt der Haut in der Mitte heraus, dann nimm Mehl in einen Weidling, und mache mit Wein den Teig an, rühre ihn gut ab, und gib Zucker darzu, tunke nun die Spalten in den Teig, und lege sie in das heiße Schmalz, backe sie schön lichtbraun heraus, und besäe sie dann mit Zucker; so sind sie fertig.

Brandschneeballen.

Mache einen Brandteig, reibe Limonie mit Zucker ab, und gib ihn unter den Brandteig, welcher aber linder seyn kann, wie der zu die Strauben. Dann nimm Schmalz, und laß es heiß werden, gib Teig in der Größe einer großen Nuß auf einen Löffel, und schüttle ihn in dem Schmalze, daß jeder aufspringt, sie müssen aber langsam gebacken werden. Wenn du sie heraus nimmst, bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Willst du aus diesem Brandteige Aepfel-Kücheln oder Semmelschnitteln herausbacken, so muß der Teig dünner gemacht werden.