

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

8 Loth gestosene Mandeln, klein geschnittene Limonieschalen und 12 Loth gestosenen Zucker, wenn du alles dieses gut abgetrieben hast, rühre noch 12 Loth Semmelbröseln darein; dann verdrehe ein Pfund Weichseln in das Abgetriebene, schmiere den Model mit Butter, und brösle ihn aus, lege nun das Abgetriebene hinein, und laß es backen. Sobald der Kuchen nun ausgebacken ist, so stürze ihn aus dem Model, und besäe ihn mit Zucker, dann ist er fertig.

Derfelbe wieder auf andere Art.

Treibe ein Viertel Pfund Butter ab, gib Limonieschalen, dann 4 Loth Zucker und ein wenig gestosene Nelken hinzu, hernach rühre 5 Eyer, eines nach dem andern, hinein, dann verrühre es nochmal mit 3 Loth gestosenen Mandeln und 6 Loth Semmelbröseln. Thue nun die Weichseln in das Verrührte, schmiere und brösle einen Model mit Butter aus, gib das Verrührte hinein, und laß den Kuchen backen; stürze ihn dann aus dem Model, und bestreue ihn mit Zucker, so ist er fertig.

Mandeln von mürbem Teige.

Mache einen mürben Teig, und gib gestosenen Zimmt darzu, reibe eine Limonie mit Zucker ab, und walche den Teig einen Messerrückendick aus, nimm den Mandelmodel und stich ihn aus; laß dann Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege die ausgestochenen Mandeln hinein, und kehre sie mit der Gabel um, sobald sie gebacken sind, nimm sie mit einem Backlöffel heraus, feihe sie gut ab, daß sie nicht fett werden, besäe sie mit Zucker und Zimmt, und sie sind fertig.