

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

Deferl, dann mache ein wenig weißes Eis darüber, lasse sie in dem Deferl trocknen, und richte sie schön hoch auf eine Schüssel, dann zur Tafel.

Gerührte Brodstrudel.

Walche einen Buttermteig so dünn als möglich aus, schneide ihn schön viereckig, dann streiche die nämliche Fülle darauf wie bey den Mandelmarschallen, schlage ihn wie einen Strudel zusammen, aber nicht zu fest, richte ihn ein wenig in die Runde, bestreiche ihn mit einem abgeschlagenen Ey, stecke stiftlicht geschnittene Mandeln in der Höhe hinein, lege ihn auf ein Blattel, besäe ihn mit Zucker, und backe ihn recht langsam in dem Deferl, dann richte ihn auf eine Schüssel, säe ein wenig Zucker darauf, und gib ihn zur Tafel.

Gerührte Brodstrudel auf andere Art.

Walche einen Kastropasteteig Messerrückendick aus, schneide ihn schön viereckig, dann gib in einen Weidling oder messingenen Becken 7 Eyerdötter, ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, von 3 Eyern das aufgeklopfte Klar, klopfe es mit dem darzu gehörigen Beserl so lange, bis es recht dick wird, dann nimm 6 Loth Mandeln, wische sie mit einem Tuch ab, und stoße sie in dem Mörser recht fein, gib 2 Loth fein geriebene schwarze Brodbroßeln darzu, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, Gewürznelken, Zimmet, Neugewürz, alles feingestoßen, mische es gut unter die Mandeln, gib es zu den aufgeklopfen Eyern, dann rühre es schön subtil darunter, streiche es auf den Teig, schlage ihn wie einen Strudel zusammen, lege ihn auf ein Blat-