

## **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

tel, formire ein S daraus, bestreiche es mit einem abgeschlagenen Ey, und laß es in dem Deferl schön langsam backen, dann mache ein Eis darüber, laß es in dem Deferl wieder trocknen, stelle es sammt dem Blattel auf eine Schüssel, und gib es zur Tafel.

### Butterküpfel.

Walche einen Buttermeyl Messerrückendick aus, schneide dreyeckige Fleckeln daraus, fülle sie mit Ribiseln oder Mandel, und rolle sie wie ein Küpfel zusammen, stelle sie auf ein Blattel, bestreiche sie mit Eyerklar, und backe sie schön langsam in dem Deferl, gib sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

### Eiskrapfel.

Bereite ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, rühre von 3 Ehern das Klar darein, treibe es eine Stunde ab, nimm einen Viertling klein stiftlicht geschnittene Mandeln, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pistazien, auch ebenso geschnitten, nimm diese 3 Stücke in das abgetriebene Eis, rühre es unter einander, mache kleine Krapfeln auf Oblaten und backe sie.

### Gebackene Eiskrapfel von Teig.

Nimm 10 Loth gutes Mundmehl auf das Nudelbrett, 4 Loth klein gestoßene Mandeln, 5 Loth Butter, 3 Loth Zucker, dieses untereinander abgebrösel, gib gefähten Zimmet darzu, daß der Teig schön braun wird, dann 4 Eyerdotter, mache den Teig an, würke ihn schön glatt ab, walche ihn Messerrückendick aus, stich die Mandeln mit dem gehörigen Model aus, und backe sie schön