

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

dann nimm ein Pfund fein gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker und Limonieschalen, dieses rühre untereinander, bis es ein wenig fest wird, dann mache auf dem Nudelbrette Bräzeln daraus, lege sie auf ein geschmiertes Blattel, und backe sie, so sind sie fertig.

Mandel = Krapfen.

Schneide ein Viertel Pfund abgezogene Mandeln länglicht, gib 6 Loth Zucker in einen Weidling, schlage das Klar von 2 Eyern zu Schnee, und rühre ihn gut unter den Zucker, dann gib Limonieggeruch darzu, und wenn alles gut verrührt ist, so gib auch die geschnittenen Mandeln darunter. Hernach nimm Oblaten, thue den Teig mit dem Löffel in der Größe einer halben welschen Nuß darauf, und so fahre fort, so lange du Teig hast, und backe sie, dann sind sie fertig.

Mandel = Krapfeln auf andere Art.

Schneide ein Viertel Pfund Mandeln in Stifsteln, dann gib ein Viertel Pfund Zucker in einen Weidling, und rühre ihn mit dem Schnee, aus 2 Eyern aufgeklopft, zu einem steifen Eis, doch mußt du nicht allen Schnee hinein verrühren, sondern noch einen zurückbehalten, gib dann noch Limonieschalen und Limoniesaft darzu, daß er zu recht steifem Eise wird. Nun gib die Mandeln darzu, und drehe sie mit dem Eise untereinander; hernach nimm eine Oblate, gib immer einen Löffelvoll darauf, so lange du Teig hast, und laß sie backen, so sind die Krapfeln fertig.

Mandelhohlehippen.

Gib in einen Weidling ein halb Vierteig recht fein gestoßene Mandeln, ein halb Pfund Mehl, ein