

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

halb Mehl und halb Zucker, richte den Teig darauf, walke ihn gut messerrucken-
dick aus, besäe den Stern = Model mit Mehl, und drucke die Sterne schön
zierlich aus, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Plättel, und laß sie recht
kühl backen.

1562. Zuckerkipfel.

Nimm von 5 frischen Eiern die Klar, klopfe sie zu festem Schnee, gib ihn
in einen Weidling, schlage 5 Eierdotter daran, und 1 Bierling feingestohlenen
Zucker, klopfe es so lange mit dem Tortenbeserl auf, bis es recht dick ist; gib
zuletzt die mit Zucker abgeriebenen Limonieschälern hinein und ein halbes Pfund
schönes Mehl; wenn man will, kann man auch ein wenig gestohlenen Zimmt
darunter nehmen, mache Kipfel daraus und backe sie schön kühl.

1563. Türkisches Brot.

Nimm 1 Maß frisches Honig, nimm 1 Loth gestohlene Gewürznägel, 1 Loth
Zimmt, 1 Loth Imber, 1 Loth Pfeffer und 1 Loth Muskatnuß, Alles gröblich
gestossen, laß das Honig sieden, schöpfe den Jam sauber ab, dann gib das Ge-
würz hinein, wie auch von 2 Limonien klein geschnittene Schalen, laß es noch
ein wenig damit sieden, dann nimm es vom Feuer weg, laß es ein wenig über-
kühlen und gib 1 Bierling Pinienhäuten hinein, und so viel schönes Mehl, daß es
ein fester Teig wird; schlage ihn klar ab, dann schmiere ein Model mit Butter,
fülle den Teig hinein und backe ihn recht langsam.

1564. Pinzerbrot.

Schlage in einen Weidling 12 ganze Eier, die Klar aber aufgeklopft, gib
1 Pfund feingestohlenen Zucker dazu und klopfe es 1 Stunde gut auf, bis es
recht dick wird; dann nimm in ein neues Reindel 1 Bierling geschwellte und stiftlich
geschnittene Mandeln, röste sie auf der Gluth, bis sie ein wenig gelblich werden;
dann, wenn sie ausgekühlt sind, rühre sie unter das Aufgeklopfte, wie auch von
einer Limonie kleingeschnittene Schalen und 1 Pfund schönes Mehl, rühre Alles
gut unter einander, dann schmiere einen Zwiebackmodel mit Butter, fülle den Teig
hinein und backe ihn langsam.

1565. Kaiserkrapsel.

Gib in einen Weidling 1 Bierling gestohlenen Zucker, und rühre ihn mit
4 Eierdottern eine halbe Stunde gut auf; dann mische einen halben Bierling
geschwellte und geschnittene Mandeln hinein, und von einer Limonie klein-
geschnittene Schalen, ein Eßlöffel voll rein geklaubten Anis, und vier
gute Eßlöffel voll schönes Mehl, rühre Alles wohl unter einander, dann mache
auf Oblaten runde Krapseln, überstreiche ein Tortenplättel mit Wachs, lege die
Krapsen darauf und backe sie langsam im Defect.

1566. Braune Mandel - Butterl.

Schwelle 1 Bierling Mandeln, ziehe die Haut ab, wische sie mit einem
Tuche sauber ab, und gib sie in ein neues Reindel, laß sie schön hellgelb rö-
sten, dann schneide sie zu dünne Blättel, gib in einen Weidling 6 Loth gesto-
senen Zucker, schlage 2 ganze Eier darunter, die Klar aber aufgeklopft, rühre
es eine halbe Stunde gut auf, dann mische in die geschnittenen Mandeln eine
halbe gestohlene Muskatnuß und 5 Loth schönes Mehl hinein, mache auf Ob-
latsen kleine Krapseln, lege sie auf ein geschmiertes Plättel, und laß sie lang-
sam backen; man kann auch ein Limonien = oder Schokolade = Eis dar-
über machen.