

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

bestreut selbe mit abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln. Beim Schneiden der Streifen wird das Messer öfters in warmes Wasser getaucht. Bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

32. Afrikaner.

Obige Teigmasse, aber mit dem Unterschiede, daß hiezu 30 Deka Zucker, 20 Deka ungeschälte, geschnittene Mandeln, 12 Deka geriebene Nährsalz-Chocolade und sechs bis sieben Klar in Verwendung kommen. Weiteres Verfahren wie oben.

33. Vanillin-Scheiben.

16 Deka Mehl, 8 Deka Zucker mit Vanillin und drei bis vier hartgekochte, passierte Dotter; daraus macht man auf dem Nudelbrett recht schnell einen Teig und läßt diesen hernach an einem kühlen Orte eine halbe Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird er drei Messerrücken dick ausgewalzt, dann mit dem Krapsenstecher runde Scheiben ausgestochen, welche in der Röhre bei mäßiger Hitze gebacken werden.

Inzwischen wird ein Klar mit 6—8 Deka Zucker und Vanillin, sowie etwas Zitronensaft, eine halbe Stunde schaumig gerührt und die gebackenen Scheiben damit glasiert; darauf mit abgezogenen, gehackten Mandeln überstreut und in der lauen Röhre getrocknet.

34. Breheln.

25 Deka Mehl, 16 Deka Butter, 10 Deka Zucker, von einer halben Citrone der Saft und die abgeriebene Schale und drei Dotter bearbeitet man auf dem Nudelbrett in aller Schnelligkeit zu einem Teige. Aus diesem werden kleine Breheln gemacht, selbe obenan mit abgeschlagenem Ei bestrichen, darauf Hagelzucker eingedrückt und bei mäßiger Hitze in der Röhre gebacken.

35. Mandel-Kipferl.

14 Deka Butter eine halbe Stunde lang abreiben, nach und nach 14 Deka Zucker, einen Dotter, ein ganzes Ei, etwas geriebene Zitronenschale, 14 Deka geriebene Mandeln und 14 Deka Mehl einrühren. Daraus macht man dann auf dem bemehlten Nudelbrette kleine Kipferl; selbe werden mit abgeschlagenem Ei bestrichen, mit abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln bestreut und kühl gebacken.

36. Pignoli-Kipferl.

7 Deka Pignoli und 7 Deka abgezogene Mandeln werden auf der Reibmaschine gerieben, nachher mit einem Eiklar in Mörser gestoßen.