

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

Marzwandeln.

14 Dekgr. schönes Mark schneide klein zusammen, laß es in einem Weidling ein wenig zergehen, treibe es hernach schön flaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter daran, rühre 14 Dekgr. geschwellte und gestoßene Mandeln darunter, 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, klein geschnittenen Zitronat, von einer halben Limone klein geschnittene Schalen, rühre alles zusammen eine Viertelstunde gut an, dann fülle die Wandeln mit mürbem Teig aus, fülle sie mit dem Abgetriebenen bis auf die Hälfte an, mache von dem Teig einen Deckel darüber, überstreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei und backe sie.

Semmelbröselwandeln.

14 Dekgr. gesiebten Zucker, 2 ganze Eier und 2 Dotter, rühre es eine ganze Stunde, hernach mische von einer halben Limone klein geschnittene Schalen und 7 Dekgr. fein geriebene Mundsemmelbrösel dazu; aber nicht mehr rühren, sondern nur vermischen; schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb voll an und backe sie schön langsam, so leicht als es sein kann.

Reiswandeln.

Stoße 14 Dekgr. gereinigten Reis, dann dünste ihn schön dick und weich in der Milch, laß ihn auskühlen, treibe 14 Dekgr. Butter flaumig ab, rühre den Reis darein und schlage 5 Eidotter, einen nach dem andern daran, gib 3 Dekgr. geschwellte und fein gestoßene Mandeln, ein wenig gestoßenen Zucker und Zimt, von einer halben Limone die mit Zucker abgeriebene Schale dazu, klopfe die Klar von den 5 Eiern zu Schnee und rühre sie zuletzt darunter, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie nicht gar voll an, backe sie geschwind, gib sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und Zimt.

Grieffwandeln.

Koche in 3 Deziliter 8 Zentiliter siedender Milch eine gute Handvoll Grieff, laß ihn kochen, bis das Koch schön dick ist, dann laß es auskühlen, treibe 8 Dekgr. 5 ½ Gr. Butter flaumig ab, dann schlage so oft ein Ei, so oft einen guten Eßlöffel voll Koch hinein, von einer halben Limone klein geschnittene Schalen, Zucker, daß es süß genug wird, 3 Dekgr. 5 Gr. geschwellte und klein gestoßene Mandeln und ein