

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

die Mandeln mit Butter, fülle in diese das Abgerührte ein wenig über den halben Theil und backe sie gut.

4. Milchrahmwandel.

Nimm einen Vierteling frischen Butter, treibe solchen recht flaumig ab, schlage 9 Eierdotter, einen nach dem andern darein, rühre auch ein halbes Seidl recht guten Rahm, 2 ganze Löffelvoll Germ, ein halbes Pfund Mehl, nach und nach daran, salze es etwas, schmiere die Wandel mit Butter und backe sie schön kühl.

5. Butterteigwandel.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle sie, ziehe sie ab und stoße sie recht fein. Dann siede eine halbe Maß süßes Obers gut ab und lasse es wieder auskühlen. In dessen du die Mandeln stoßest, gieße von dem Obers immerzu etwas darein. Hast du das Obers ganz hineingeleert, so lasse beides zusammen eine halbe Stunde stehen, dann drücke es durch ein Tuch, nimm 12 Eierdotter, spruble sie darein und mache es nach Belieben süß. Endlich nimm einen mürben Butterteig, füttere damit die Wandel, gieße die Füll hinein, doch so, daß ein Messerrücken leer bleibt, und backe sie kühl.

6. Reismandel.

Nimm 10 Loth Reis, wasche ihn etlichemale in warmen Wasser, dünste ihn ganz lind in guter Milch, gib aber Acht, daß er sich nicht anbrennt, und auch, daß er nicht naß bleibt; thue ihn dann in eine Schüssel und lasse ihn völlig abtrocknen. Dann stoße ihn, treibe 8 Loth Butter ab, 12 Loth gestoßene Mandeln und 12 Loth gestoßenen