

## **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

Zucker. Ist dieses alles wohl abgerührt, so schlage nach und nach 6 Eierdotter und 9 ganze Eier darein und rühre alles wie einen Mandelteig. Dann schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie mit der Fülle etwas mehr als die Hälfte an, bestreue sie in der Höhe mit Zucker und lasse sie so ziemlich kühl backen. Sind sie gebacken, so müssen sie gleich aus den Wandeln herausgenommen und auf die Tafel gegeben werden. Wenn der Reis nicht gut gedünstet ist, so müssen mehr Eier und weniger Dotter genommen werden.

### 7. Kreme-Wandeln.

Fülle 14 Wandel mit messerrückendick ausgewalkten Buttermehl aus, drücke weiches Papier in der Form zusammen, daß der innere leere Raum der Wandel ausgefüllt ist, mache dann einen Deckel von Buttermehl darauf, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eiern und backe sie in einer kühlen Röhre. Dann nimmt man den Deckel herab, das Papier heraus und macht nun eine Limonienkreme, indem man die Schalen von 2 Limonien mit 8 Loth Zucker abreibt, ihn fein stoßt und dann mit 7 Eierdottern gut absprudelt, Obers darauf gießt und über der Glut unter beständigem Rühren dicklicht werden läßt. Stürze die Wandel heraus, fülle sie mit der Limonienkreme und gib sie schnell zu Tische.

### 8. Semmelwandel.

Nimm 8 Loth gefähten Zucker in ein Häfen, 4 ganze Eier und 4 Dotter, nimm die Vögel davon weg, rühre es eine ganze Stunde schön flaumig ab, damit der Teig ganz dick wird, hernach thue 4 Loth Semmelbrösel, 1 Loth