

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

dann lege die Wandel mit mürben Teig aus, fülle sie mit dem Koch ein wenig über die Hälfte an, lasse sie in dem Rohr schön langsam backen und gib sie auf einer Schüssel gezuckert zur Tafel.

12. Diskotenwandel.

Klopfe von 4 Eiern die Klar zu Schnee, gib 10 Eierdotter und 12 Loth gestoßenen Zucker daran, schlage es mit einem Besen so lange, bis es dick wird, gib etwas klein geschnittene Limonenschalen dazu, mische 8 Loth gestiebtes Kaisermehl behutsam darunter, schmiere die Wandel ein wenig mit Butter, fülle sie mit dem Abgeschlagenen bis zur Hälfte an und lasse sie schön langsam backen, dann stürze sie auf eine Schüssel und besäe sie mit Zucker.

13. Weichselwandel.

Mache von 4 Eierklar einen festen Schnee, gib ihn in eine Schüssel, schlage 7 Dotter dazu, gib auch 6 Loth gestiebten Zucker hinein, rühre alles zusammen, daß es flaumig und dick wird. Mische dann leicht darunter 6 Loth gestiebte Semmelbrösel, fein geschnittene Limonenschalen und etwas Zimmt, und nach Gutdünken frische Weichseln. Bestreiche die Wandel mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, fülle sie zur Hälfte mit dem Abgetriebenen, backe sie langsam in dem Rohr und gib sie gezuckert zur Tafel.

14. Schunkenwandel.

Siede ein halbes Pfund Schunken und schneide ihn klein zusammen, backe von 5 Eier Eierstadel, schneide recht feine Nudeln daraus, dann treibe 2 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eier daran und ein gut halb Seidl Rahm, rühre