

## **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 Nudeln und Schunken darunter, fülle die Wandel mit mürben Teig aus, fülle sie mit den Schunken über die Hälfte, mache von dem Teig einen Deckel darüber, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei und backe sie in dem Rohr.

## Kuchen.

### 1. Weichselkuchen.

Treibe ein halbes Pfund Butter mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser schön flaumig ab, dann schlage 2 ganze Eier und 8 Eierdotter einen nach dem andern hinein, aber so oft einen Eierdotter, so oft einen Eßlöffelvoll fein geriebene Semmelbrösel, von einer halben Limonie fein geschnittene Schalen, ein wenig Salz und 12 Loth fein gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenes Zimmt, dann klopf die Klar von 8 Eiern zu Schnee und rühre es darunter, schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit stiftlet geschnittenen Mandeln, fülle etwas von dem Teig hinein, lasse ihn im Rohr ein wenig anziehen, mache eine einfache Lage von Weichseln, gib den andern Teig darauf, lasse ihn wieder etwas anziehen, gib dann noch eine Lage Weichseln darauf und lasse ihn langsam backen, bis er schön aufgegangen, eine Farbe und oben kleine Sprünge hat, dann stürze ihn auf eine Schüssel und gib ihn mit Zucker besäet zur Tafel.