

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

ting gestoßenen und gestebten Zucker, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, arbeite den Teig gut ab und lasse ihn ein wenig rasten, dann walke ihn halbfingerdick aus, flechte kleine Brezeln daraus, lege sie auf ein Tortenplattl, bestreiche sie mit Eierklar, besäe sie mit gewürfelt geschnittenen Mandeln und backe sie in dem Rohr.

14. Karten von mürbem Teig.

Treibe einen Vierting Butter recht flaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter daran, ein jedes gut verrührt, gib dazu von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, 1 Vierting geschwellte und klein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, 8 Loth schönes Mehl, Zimmt und Gewürznelken, arbeite den Teig fein ab, walke ihn kleinfingerdick aus, schneide viereckige Fleckeln wie ein Kartenblattl daraus, belege sie an den vier Ecken mit Mandelkern, bestreiche sie mit Eierklar, besäe sie mit Zucker und backe sie langsam in dem Rohr.

15. Gebackene Mandeln.

Gib auf ein Nudelbrett 10 Loth schönes Mehl, 4 Loth gestoßene Mandeln mit Schalen, 4 Loth gestoßenen Zucker, 5 Loth frische Butter, ein halbes Loth gestoßenes Zimmt, menge es mit dem Messer gut ab, schlage 4 Eiertotter daran und mache den Teig fein ab, walke ihn messerrückendick aus, steche mit dem Model Mandeln daraus, backe sie schön gelblich aus dem Schmalz und besäe sie mit Zimmt und Zucker.

16. Kasserolpasteteiteig.

Gib auf ein Nudelbrett 1 Pfund Mehl, schneide 1 Pfund Butter darunter, salze es, gib ein ganzes Ei und