

## **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

schmiere ein Tortenplattl und Reif, fülle es ein und backe es langsam.

#### 14. Karmelitertorte.

Schlage in einen Weibling 6 ganze Eier und 6 Dotter hinein, rühre es gut, dann gib ein halbes Pfund gestoßenen und gestiebten Zucker dazu und rühre es so lange auf, bis es recht dick wird. Schneide 12 Loth geschwellte Mandeln recht klein; die Hälfte von den Mandeln, 8 Loth feines Mehl und die klein geschnittene Schale von einer Limonie werden mit dem Gerührten leicht vermengt und in ein mit Butter bestrichenen Tortenblatt die Hälfte davon eingefüllt; man läßt es schön backen, füllt es dann mit Eingefottenem und gibt die andere Hälfte von dem Teig darauf. Die übrigen Mandeln werden mit Zucker vermengt und oben darauf gestreut; dieses Alles muß aber schnell geschehen. Fülle eine Schüssel mit Sand, stelle die Torte darauf, denn sie darf von unten nicht mehr backen. Wenn sie vollends ausgebacken ist, überziehe sie dann mit Eis, trockne sie im Rohr und gib sie zu Tische.

#### 15. Brodtorte auf andere Art.

Man nimmt 6 ganze Eier und 4 Dotter in ein Häfchel, rührt es eine Viertelstunde, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker und so viel abgezogene klein gestoßene Mandeln, rühre es bis es recht dick wird, nimm ein wenig Gewürznelken und Zimmt, Muskatnuß, klein geschnittene Limonienschalen, eine Handvoll Brodbrösel, lasse ein Schokoladziegerl auf einem Zinnteller weich werden, mache die Brodbrösel damit schwarz und thue es unter das Gewürz. Wenn der Teig von Mandeln gerührt ist, so thue alles