Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

25. Marmorirtes Gebäck.

1 Vierting geschälte und fein gestoßene Mandel, eben so viel Zucker wird mit einem ganzen Ei und 2 Dottern gerührt; wenn es dick ist, so gibt man etwas Limonienschalen dazu und streicht dann die Hälfte auf 2 Oblatenblätter, wenn diese überbacken sind, so wird Eingesottenes darüber gestrichen, dann die 2. Hälfte Teig, überbacke diesen wieder, dann wird Eingesottenes von anderer Farbe darauf gestrichen, hernach wird ein weißes Eis darüber gemacht, mit gemischtem Streuzucker besäet oder man marmorirt es, wenn es gut ausgetrocknet ist, wird es in fingerlange Stückel geschnitten.

26. Pomeranzen-Bußerl.

Sechs Loth fein gestoßener Pomeranzenzucker und ein halbes Loth feines Mehl wird mit so viel geschlagener Eierklar fein abgemacht, daß es ein zäher Teig wird. Hernach macht man ihn mit Zucker aus, gibt etwas Teig auf das Brett, walkt ihn messerrückendick aus, sticht ihn in beliebiger Größe aus, richtet dann die Hälfte auf ein mit Wachs geschmiertes Blech; wenn die zweite Hälfte ausgemacht ist, so werden die ersten oben mit Klar bestrichen, dann ein zweites Blattel darauf gelegt. Man kann sie auch mit Vanille-Zucker machen.

27. Haarnadeln.

Man rührt 5 Eierdotter mit 2 Eßlöffelvoll Zucker in einem gut glasirten Haferl so lange, bis die Klar von 5 Eiern zu festem Schnee geschlagen ist. Hierauf gibt man den Schnee nebst dem übrigen Zucker, der im Ganzen 12