

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

werden. Dann stoße eine Handvoll Mandeln klein, und treibe ein Viertel Pfund Butter in einem Weidling ab; dann nimm die Semmel, die in Milch geweicht seyn muß, heraus, drücke sie aus, gib sie in die Butter mit den Mandeln und Zimmet, und klein geschnittene Limonieschalen darzu, treibe dann dieses Alles mit gestoßnem Zucker gut ab. Dann treibe es mit 4 Eyerböthern und 2 ganzen Eiern, eines nach dem andern, ab, und verdrehe die Weichseln darunter. Schmiere und brösle einen Model mit Butter gut aus, gib das Abgetriebene hinein, und lasse nun den Kuchen backen. Wenn er ausgebacken ist, dann stürze ihn heraus, und besäe ihn mit Zucker, so ist er fertig.

Kuchen von Weichseln auf andere Art.

Treibe ein Viertel Pfund Butter ab, und gib gehackte Limonieschalen und gestoßene Nelken mit Zucker darunter, verrühre solches mit 3 Eyerböthern und 2 ganzen Eiern, eines nach dem andern, dann nimm Semmelbröseln, so viel als wie zu den abgetriebenen Semmelknödeln, und verrühre mit geweichter Semmel das Ganze, und gib die Weichseln dürr oder frisch grüne darunter, schmiere den Model mit Butter, und brösle ihn aus, gib das Gerührte hinein, und laß den Kuchen backen, dann stürze ihn aus dem Model, und besäe ihn mit Zucker, so ist er fertig.

Derselbe noch auf andere Art.

Treibe ein halb Pfund Butter samig ab, dann nimm 8 Eyerböther, einen nach dem andern; von dem Klar der 8 Eyer schlage einen Schnee ab, nun nimm