

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

Biskoten zu einem großen Prügel = Krapfen.

Nimm in einen Weidling ein und ein halb Pfund gestoßenen Zucker, 36 Eyerdötter mit Zucker und abgeriebener Limonie, und verrühre solches durch eine gute halbe Stunde; verrühre dann noch den steifen Schnee aus dem Klar von 18 Eiern, aufgeklopft auf 2 oder 3 mahl, durch eine Viertelstunde hinein. Hernach rühre wieder ein und ein halb Pfund gesiebtes schönes Mehl langsam darunter; jetzt drehe den großen Prügelkrapfen-Model mit Schmalz geschmiert im Feuer so lange, daß er heiß und samig wird; dann umwinde ihn mit einer Schnur, so wie bey den Schnürkrapfen, drehe ihn nochmal beym Feuer herum, daß auch die Schnur warm wird, dann gieße mit einem Schöpflöffel den Biskotenteig auf dem Prügel ringsherum, so lang du ihn machen willst; halte zugleich ein Gefäß, oder was du hast, unter den Prügel, daß dir der etwa abrinnde Teig nicht verloren geht, und drehe den Prügel bey einer gleichen Hitze so lange herum, bis der Teig gebacken ist; dann gieße wieder ringsherum Teig darauf, und rühre langsam, daß er dir nicht vom Prügel fällt, und so fahre fort, bis du keinen Teig mehr hast. Je mehr Ecken er macht, desto schöner wird er; so backe ihn nun langsam aus, daß er eine schöne Biskotenfarbe bekömmt. Dann nimm ihn vom Feuer, lege ihn auf einen mit einem Tuche bedeckten Pölster, und laß ihn auskühlen. Ehe er aber noch ganz kalt wird, schneide die Schnur hinten und vorne weg, und ziehe behuthsam den Krapfen herunter, dann stelle ihn auf eine Schüssel, und