

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

den Kuchen backen; stürze ihn dann aus dem Model, und bestreue ihn mit Zucker, so ist er fertig.

Kuchen von gedörrten Weichseln.

Reibe die Rinde von 2 Kreuzer Semmeln ab, nimm gut ausgewaschene und gereinigte gedörrte Weichsel, und überiede sie ein wenig, dann seihe den Sud hievon ab, und lege die Weichseln auf ein Tuch, daß sie trocken werden. Dann stosse eine Handvoll Mandeln klein, und treibe 1 Viertel Pfd. 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 Limonieschällerl dazu, treibe dann dieses Alles mit gestossenen Zucker gut ab. Dann treibe es mit 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer eines nach dem andern ab, und verdrehe die Weichseln darunter. — Schmiere und brödle einen Model mit Butter gut aus, gib das Abgetriebene hinein, und lasse nun den Kuchen backen. Wann er ausgebacken ist, dann stürze ihn heraus, und besäe ihn mit Zucker: so ist er fertig.

Weichselkuchen auf andere Art.

Treibe 1 Viertel Pfund Butter ab, und gib gehackte Limonieschällerl und gestossene Nügel mit Zucker darunter, verrühre solches mit 3 Eyerdottern und 2 ganzen Ethern eines nach dem andern, dann nimm Semmelbröseln so viel als wie zu den abgetriebenen Semmelknödeln, und verrühre mit geweichter Semmel das Ganze, nun gib die Weichseln dürr oder frisch grüne, darunter, schmiere den Model mit Butter, und brödle ihn aus, gib das Gerührte hinein, und laß den Kuchen backen, dann