

## **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

### **Mandelbogen 2**

Man schlägt 6 Eiklar mit 280 g Kristallzucker zu festem Schnee, mischt 180 g geschnittene Mandeln und etwas Zimt leicht darunter, rührt es am Feuer, bis die Masse dicklich wird, und gibt 25 g Mehl dazu. Die Masse wird auf Oblaten gestrichen, in Streifen geschnitten und über einer Mandelbogenform kühl gebacken.

### **Mandelwindsterne**

105 g Vanillezucker und 1 Eiweiß sehr schaumig rühren, 24 Stück geschälte, geriebene Mandeln dazugeben, auf einem Brett zu einem Teig verarbeiten, auf Zucker auswälken, Formen ausstechen und bei ziemlicher Hitze backen.

### **Marzipan**

$\frac{1}{4}$  kg sehr fein geriebene weiße Mandeln gibt man in einen Schneekessel und begießt sie mit  $\frac{1}{4}$  kg gesponnenem Zucker, rührt dies über Dunst dick und läßt es erkalten. Den Teig gibt man auf ein mit Zucker bestreutes Brett, bearbeitet ihn wie einen Nudelteig, gibt einen Geschmack (Likör oder Maraschino) hinein, färbt mit Breton, wälkt den Teig aus, sticht Formen wie z. B. Vierecke aus und trocknet das Ganze. Erkalte kann man die Kugeln oder Steine mit verschiedener Glasur überziehen.

### **Marzipanfugeln**

$\frac{1}{4}$  kg Grieß wird mit 100 g Zucker, 4 Eßlöffel heißer Butter und Mandelaroma vermischt. Dann wird die Masse sehr gut abgetrieben, wenn sie zu fest ist, etwas Bohnenkaffee eingemischt, kleine Kugeln geformt, die in gerösteten Haferflocken gewälzt und getrocknet werden.

### **Mannheimer Apfel**

1 kg Äpfel werden geschält, in die Hälfte geschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Dann werden sie in wenig Wasser mit Zucker und Zimtrinde halbweich gedünstet und ohne Saft in eine bestrichene Auflauffschüssel eingelegt. 80 g Butter wird mit 80 g Zucker flaumig gerührt, nach und nach mit 3 Dottern, 80 g geriebenen Mandeln oder Haselnüssen und dem Schnee von 3 Eiklar vermengt. Das Gemenge wird über die Äpfel gegeben und der Auflauf im Rohr langsam gebacken. Vor dem Auftragen wird das Ganze mit Zucker bestreut.

### **Mürbe Bäckerei**

500 g Mehl, 100 g Fett, 200 g Zucker, 2 Eier, 1 Backpulver, 2 Löffel Rahm. Aus den Zutaten wird ein Teig bereitet, den man auswälkt,