

## **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

stellt man sie in einen mäÙig heißen Ofen und läÙt sie noch 10 Minuten durchziehen.

Ingredienzien: 10 Eidotter. 10 Gr. Butter. 1 Schoppen Sahne. 60 Gr. Mehl. 60 Gr. Zucker. 100 Gr. Makronen. Salz. 5 Eiweiß.

#### 786. Dünn übereinander gelegte Plinzen.

Die Semmel werden abgerieben, dann in die Milch gebrocht und zum Einweichen hingestellt, danach zerrührt man sie fein, gibt Eier, Mehl, zerlassene Butter, Zucker und Salz nach einander hinein, quirlt dann Alles 10 Minuten tüchtig durch und backt hierauf ganz dünne Plinzen von dem Teig. Man legt einen kleinen Teller oder eine Untertasse verkehrt auf eine Schüssel, erwärmt beides und schiebt die Plinzen aus der Pfanne über den Teller, alle aufeinander legend. Der Plinzenberg wird mit Zucker bestreut servirt. Bei dem Backen der Plinzen gibt man nur zuerst Butter in die Pfanne, die andern lösen sich ohne Backfett.

Ingredienzien: 60 Gr. abgeschälte Semmel. 1 Schoppen Milch. 6 Eier. 1 Löffel Zucker. 3 Löffel Mehl. Salz.

#### 787. Plinzen mit Sahne.

Man reibt zuerst die Butter zu Sahne, gibt dann nach und nach die Eidotter, den Zucker und die vorher erwärmte Sahne nebst kleinen Corinthen dazu, und wenn das Ganze zu einem glatten Teig verrührt ist, wird das Mehl darüber gestreut und immer erst verrührt, ehe frisches aufgestreut wird. Von dieser Masse backt man in einem mit Butter bestrichenen Pfännchen blatt dünne Plinzen, klappt jede von beiden Seiten nach der Mitte hin ein und bestreut sie mit Zucker. Diese Plinzen werden auch nur auf einer Seite gebacken, und man braucht, wie bei allen Plinzen, die Pfanne nur Anfangs mit Butter zu bestreichen.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 8 Eidotter. 125 Gr. Zucker.  $\frac{1}{2}$  Schoppen saure Sahne. 1 Schoppen reichlich Mehl. 100 Gr. Corinthen.

#### 788. Plinzen mit Eierschnee.

Sahne und Eidotter werden gequirlt, dann die zerlassene Butter lauwarm dazu gegossen und das Mehl mit Allem gut und klar verrührt. Hiernach zieht man den Schnee der Eier durch den Teig und backt in einer mit Butter bestrichenen Pfanne blatt dünne kleine Plinzen.

Ingredienzien: 10 Eidotter. 80 Gr. Butter.  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Sahne. 125 Gr. Mehl. Der Schnee von 8 Eiweiß.