

## **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

achten, daß sie nicht zu nahe an einander stehen und dadurch am Aufgehen gehindert werden.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl. 60 Gr. Hefe.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter. 200 Gr. Zucker. 125 Gr. Rosinen. 100 Gr. Corinthen. 50 Gr. Mandeln. 50 Gr. Citronat. 3 Eier.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch.

#### 1049. Theebrezeln.

Man kocht gute süße Sahne mit Citronenschale beinahe 10 Minuten lang, nimmt dann die Citronenschale heraus und gibt 160 Gr. frische Butter in die heiße Sahne und läßt Beides zusammen abkühlen. Inzwischen hat man die Hefe in kaltem Wasser aufgelöst und rein abgeseigt, diese rührt man nun in die noch lauwarme Sahne, gibt dann noch Salz, Zucker und Mehl dazu, wirkt einen leichten, glatten Teig davon aus, den man mit der Rolle so lange schlägt, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst. Von diesem formirt man länglich schmale, höchstens 8 Centm. lange und 3 Centm. breite Brezeln, legt sie nebeneinander auf ein vorbereitetes Backblech, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt sie hiernach in einem mäßig heißen Ofen, ohne daß sie Farbe annehmen, gar. Sodann schlägt man von 5 Eiweiß steifen Schnee, mengt 160 Gr. gesiebten Zucker darunter und bestreicht hiemit die gebackenen, noch heißen Brezeln, welche man wieder in den Ofen zurückschiebt, damit der Schneeguß etwas trocknen kann; selbiger muß hierbei aber ganz weiß bleiben, der geringste Anflug von gelblicher Farbe ist ein Fehler. Diese Brezeln sind ausgezeichnet zur warmen Milch und halten sich lange frisch.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne. Die Schale einer halben Citrone. 160 Gramm Butter. 40 Gr. Hefe.  $1\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl. 200 Gr. Zucker. 5 Eiweiß.

#### 1050. Karlsbader Brezeln.

Von dem Teig, welcher bei den Schneckenhäusern Nr. 1048 näher beschrieben ist, formt man runde Kränze, Brezeln, kleine Plätzchen oder was man sonst will, läßt dieselben, nachdem sie auf ein vorbereitetes Backblech gelegt sind gut aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit gereinigten Corinthen, gehackten Mandeln und gestoßenem Zucker und backt sie im mäßig geheizten Ofen gar. In Karlsbad habe ich dies Backwerk in befreundeter Familie nur in Brezelform genossen und gesehen, dann werden sie nur mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, Corinthen und Mandeln bleiben dann fort.

Ingredienzien: Teig wie in Nr. 1048. Zum Ueberstreuen: 2 Eier. 50 Gr. Corinthen. 50 Gr. Mandeln. 100 Gr. Zucker.