

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

großen blattdünnen Kuchen ausgerollt, von welchem man rasch das zum Ausrollen untergestäubte Mehl entfernt und ihn dann in Butter, ohne Del, schwimmend auf beiden Seiten goldgelb backt. Es kann natürlich nur ein Kuchen jedesmal in die Butter gelegt werden und dieser steigt in dem wohlgerihten Fette in den wunderlichsten Krümmungen und Faltenlagen in die Höhe und backt sich so zu einem runden in künstlichen Falten liegenden croquanten Kuchen aus, welcher dick mit Zucker bestreut servirt wird.

Ingredienzien: 6 Eier. $\frac{1}{4}$ Schoppen süße Sahne. 1 Prise Salz. Ungefähr 2 Pfd. Mehl.

1063. Gebackene Mandeln.

Hierzu muß man die unten angegebenen Zuthaten in Art eines Mürbeteiges mit einander verarbeiten und dann, wenn der Teig sanft und glatt ist, denselben strohhalm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher werden nun Formen in Gestalt von großen, ausgewachsenen Schalmandeln ausgestochen, diese in steigender Butter oder gemischtem Backfett auf beiden Seiten mandelgelb gebacken und heiß mit Zucker servirt.

Ingredienzien: 250 Gr. Mehl. 50 Gr. Zucker. 60 Gr. Butter. 1 Oberlaffe voll süße Sahne. 2 Eier. 1 Prise Salz. 250 Gr. abgeschälte, fein gestoßene Mandeln.

1064. Schneebälle.

Milch, Butter, Zucker und Salz werden, wenn sie kochen, mit Mehl unter fortwährendem Rühren über dem Feuer so lange gesiedet, bis sich die Masse von der Casserole ablöst, welche dann zum Erkalten in eine Schüssel gestürzt wird. Nach dieser Zeit schlägt man die Eier nach einander tüchtig durch den Teig und formt dann von demselben mit einem runden Löffel kleine Bälle, welche hiernach in heißem Backfett auf allen Seiten zu schöner Farbe gebacken und danach mit Zucker bestreut zu einer Citronen-Crème servirt werden.

Ingredienzien: 125 Gr. Mehl. $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch. 50 Gr. Butter. 1 Theelöffel Zucker. 1 Prise Salz. 4 Eier.

1065. Gebackene Aepfel=Dumplings.

Man bereitet hierzu einen Mürbeteig nach Nr. 1127, rollt ihn ganz dünn, ungefähr einen Messerrücken dick aus einander und sticht runde Kuchen, so groß als man sie haben muß, davon ab. Schon mehrere Stunden vorher hat man Borsdorfer Aepfel von egaler Größe geschält, mit einem Ausbohrer Blume und Kerngehäuse ausgehöhlt und dann die Aepfel mit Zucker kaum gar gedämpft