

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

und zum Erkalten hingestellt. Die Äpfel müssen noch etwas här-
lich sein und dürfen keine Sauce mehr haben, dann werden die
Höhlungen derselben mit einer Mischung von gereinigten Corinthen,
ausgesteinten, zerschnittenen Rosinen, gestoßenen Mandeln und Zucker
gefüllt und so ein jeder Apfel in einen runden Teigtuchen fest ein-
gehüllt, wobei man die äußern Ränder an einander drückt, das
Ganze hübsch rund formt und endlich in heißem Backfett zu schöner
goldbrauner Farbe brät. Die Dumplings werden warm mit Zucker
bestreut servirt. Auf diese Weise läßt sich vielerlei Obst zubereiten
und brauchen z. B. ausgesteinte Pflaumen, Kirschen und dergleichen
Früchte gar nicht erst gefocht zu werden, ehe man sie in den Teig-
tuchen einschlägt.

Zugredienzien: Mürbeteig nach Nr. 1127. 20 Borsdoser
Äpfel. 125 Gr. Zucker. 50 Gr. Rosinen und Corinthen. 25 Gr.
Mandeln.

1066. Beignets von Äpfel.

Große weinsäuerliche Äpfel werden geschält, in Federkiel dicke
Schnitten geschnitten, die Kerngehäuse ausgestochen und einige Stun-
den mit Zucker reichlich bestreut hingestellt. Dann bereitet man
einen Ausbacketeig (Klare) nach Nr. 38, taucht jede Apfelschnitte
hinein und backt sie dann, jedesmal so viel, als bequem in der
Casserole schwimmen können, in heißem Backfett auf beiden Seiten
goldgelb. Hiernach legt man sie zum Abtropfen auf Brod und ser-
virt sie heiß, nachdem man sie mit Zucker bestreut hat. Man sehe
wohl zu, daß die Klare dick genug ist und überall an der Äpfel-
schnitte etwas hängen bleibt.

Zugredienzien: Ausbacketeig nach Nr. 38. 1 Suppenteller
voll Äpfelschnitten. Zucker.

1067. Beignets von Aprikosen.

Die Aprikosen werden geschält, in der Mitte getheilt, vom
Stein befreit, eingezuckert und dann nach einer halben Stunde jede
Hälfte in Ausbacketeig Nr. 38 getaucht und danach wie die Äpfel,
in Backbutter schwimmend ringsum gelbbraun gebacken.

Zugredienzien: 20 Aprikosen. 100 Gr. Zucker. Klare
Nr. 38.

1068. Beignets von Pfirsichen.

Werden ebenso wie die von Aprikosen bereitet, nur daß man
sie etwas länger eingezuckert stehen läßt, ehe man sie backt.

Zugredienzien: 15 Pfirsiche. 100 Gr. Zucker. Ausbake-
teig Nr. 38.