

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

schon ein Portugieser-Eisen erhitzt und mit Butter besetzt, um einen Löffel voll von der Teigmasse hinein zu thun und die Waffeln in der vorher angegebenen Weise zu backen und dick mit Zucker bestreut zu serviren.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter dicke saure Sahne. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter. 12 Eidotter. 225 Gr. Mehl. 12 Eiweiß.

1085. Portugieser Waffeln.

Die unten angegebenen Sachen rührt man wie einen Eierkuchenteig oder wie eine Klare, deren Consistenz sie ungefähr haben müssen, ein, füllt dann einen großen Löffel voll in ein mit Butter oder Del dünn bestrichenes Portugieser Eisen und backt die Waffeln rasch nach einander, wie es in der Einleitung dieser Bäckereien angegeben ist. Man rollt sie noch heiß über ein in gestoßenem Zucker umgewendetes, rundes Holz, bestreut sie mit Zucker und servirt sie warm. Diese Waffeln bedürfen nur sehr wenig Fett und man braucht während des Backens das Eisen nicht bei jeder einzelnen, wie es sonst geschieht, mit Fett zu bestreichen.

Ingredienzien: 250 Gr. Puderzucker. 3 Löffel voll Olivenöl. 30 Gr. zerlassene Butter. Die Schale einer Citrone abgerieben. 1 Ei. 4 Eigelb. 185 Gr. Mehl. 2 kleine Gläser oder $1\frac{1}{2}$ große Gläser frisches Wasser.

1086. Portugieser Waffeln anderer Art.

Wiederum rührt man alle Ingredienzien, die zu diesen Waffeln gehören und unten des Näheren angegeben sind, zu einem glatten Teig zusammen, wobei man nur zu beobachten hat, daß die Butter zergangen und lauwarm, die Citronenschale an dem Zucker vorher abgerieben und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen sein sollen, ehe sie in die Masse kommen. Wenn der Teig gut schmeidig ist, gibt man einen großen Löffel voll in das mit Butter vorbereitete und erhitzte Eisen, backt die Waffeln vorschriftsmäßig und dreht sie über einen runden Stok.

Ingredienzien: 8 Eier. Die Schale einer Citrone. 250 Gr. Mehl. 250 Gr. Zucker. 250 Gr. Butter.

1087. Hohlhippen.

Hierzu nimmt man das dünnste der drei in der Einleitung beschriebenen Eisen und füllt, nachdem man die unten angegebenen Ingredienzien zu einem Teige angerührt hat, einen Löffel voll davon hinein, backt diese Hohlhippen, wie die Waffeln und dreht sie gleich heiß über ein Stöckchen, von der Stärke einer dicken Bleifeder, zu einer Rolle auf. Das Eisen wird auch vorher heiß gemacht und mit Butter bestrichen, ehe der Teig hineingethan wird.