

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

Mandelgebäckenen soll die Oberhitze größer als die Unterhitze sein.
 Ingredienzien: 500 Gr. Mandeln. 500 Gr. Zucker. 4 Eiweiß. 1 Eßlöffel voll Orangenwasser.

1119. Makronen von bitteren Mandeln.

Die bitteren Mandeln werden ebenso wie die süßen geschält, gewaschen, getrocknet und gestoßen, sodann mit dem Puderzucker vereinigt und mit Eiweiß gemischt. Ist die Masse gehörig durchgearbeitet, welches hierbei, da weniger Eiweiß hineinkommt und der Teig dadurch trocken bleibt, besonders gut geschehen muß, dann formt man nußgroße Makronen in vorher angegebener Weise davon und backt sie auf Papier liegend wie andere Makronen.

Ingredienzien: 500 Gr. bittere Mandeln. 3 Pfd. Puderzucker. 2 bis 3 Eiweiß.

1120. Mandelbiscuits.

Hierzu nimmt man zur Hälfte süße und zur Hälfte bittere Mandeln, brüht sie ab, wäscht sie einige Mal, damit sie recht weiß werden, in frischem Wasser ab, trocknet sie vorsichtig und stößt sie dann in einem Mörser mit etwas Orangenwasser fein. Man schlägt man 8 Eidotter mit einem Pfund Puderzucker mindestens eine Viertelstunde lang, gibt danach die Mandelmasse dazu, zieht den Schaum von 15 Eiweiß, nebst dem Mehl und noch einem Pfd. Puderzucker leicht durch und füllt hierauf das Ganze in kleine Formen oder Papierkästchen, bestreut es nochmals mit Zucker und backt die Mandelbiscuits in einem mäßig heißen Ofen gar.

Ingredienzien: 250 Gr. süße und 250 Gr. bittere Mandeln. 8 Eidotter. 2 Pfd. Zucker. 15 Eiweiß. 60 Gr. eines Mehl.

1121. Marzipanmasse.

Es ist zur Marzipanmasse nicht bloß wünschenswerth, sondern nothwendig, daß man ganz vorzügliche Mandeln dazu nimmt, weil wie ich schon bei der Mandelteigmasse gesagt habe, alte und zerbröckelte Mandeln einen ranzig öligen Geschmack in den meisten Fällen angenommen haben und dieser das Marzipan völlig ungenießbar machen würde. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, dann 3 bis 4 Mal durch frisches Wasser gewaschen und hiernach auf weißen Papierbogen ausgebreitet, in einem schon etwas abgekühlten Ofen sehr vorsichtig getrocknet, wobei man sie öfters umrührt, damit sie gleichmäßig auf allen Seiten, ohne irgendwo auch nur einen gelben Schein anzunehmen, trocken werden. Nun reibt man sie auf einer Mandelreibe sehr fein, vermischt sie mit Puderzucker, gibt