

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

läßt danach den Teig in Form der allbekannten Löffel-Biscuits auf das Backblech aus dem Trichter abfließen. Wer keine passende Form dazu hat, kann die Löffel-Biscuits nach alter Weise mit einem Theelöffel auf das Kuchenblech legen; in jedem Falle backt man sie in guter Ofenhitze ungefähr 5 Minuten lang zu goldgelber Farbe.

Zugredienzien: 8 Eier. Zucker und Mehl wie im Recept gesagt ist. Drangenschale.

1150. Löffel-Biscuits anderer Art.

Man schlägt die Eidotter mit dem Puderzucker und dem Drangenwasser gut $\frac{1}{2}$ Stunde lang, und streut dann, während man beständig nach einer Seite weiter schlägt, das nöthige sehr trockene und feine Mehl dazu und mischt hiernach den inzwischen sehr steif geschlagenen Eierschnee unter die Masse. Wenn das Ganze gut gemengt ist, legt man in vorher angegebener Weise die Biscuits davon auf ein Kuchenblech und backt sie im stark geheizten Ofen goldgelb.

Zugredienzien: 12 Eidotter. 15 Eiweiß. 350 Gr. Puderzucker. 2 Löffel Drangenwasser. 300 Gr. Mehl.

1151. Glacirtes Biscuit.

Die Eier werden auf gelindem Feuer so lange geschlagen bis sie sehr schäumig sind, dann streut man den Puderzucker dazu, wobei man aber nicht aufhört die Masse zu schlagen, bis sie sich verdickt und nicht mehr vom Ruthenbesen abläuft. Hierauf zieht man sie vom Feuer zurück, schlägt sie noch immer nach einer Seite bis sie kalt ist, rührt dann das nöthige Mehl dazu, und füllt nun das Ganze in eine länglich viereckige Kastenform, welche man vorher mit Butter und geriebener Semmel gehörig vorbereitet hatte, um es in einem gut geheizten Ofen gar zu backen. Inzwischen kocht man unter fortwährendem Rühren $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker mit einer kleinen Obertasse voll Wasser und 1 Eßlöffel voll Citronensäure so lange, bis der Zucker vollständig geschmolzen und der Guß glänzend ist, und stellt ihn dann in heiße Asche. Der inzwischen gar gewordene Biscuitkuchen wird nun aus der Form gestürzt, in fingerdicke Scheiben geschnitten, und diese mit obigem warm gestellten Zuckerguß glacirt.

Zugredienzien: 15 Eier. 250 Gr. Puderzucker. 120 Gr. Mehl. Zuckerguß.

1152. Prager Biscuit.

Die Eier werden mit dem Puderzucker, ohne daß man sie auf das Feuer stellt, vermittelst eines Ruthenbesens tüchtig geschlagen, bis die Masse durch das Schlagen dick wird; sodann streut man