

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

Schale einer Citrone dazu, verarbeitet Alles zu einem glatten dehnbaren Teig, welcher sich weich mit dem Finger eindrücken, und doch gut formen läßt. Man rollt man fingerdicke lange Röllchen davon aus, schneidet diese in 8 Centm. lange Bröddchen, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Zucker, und backt sie dann, auf ein vorbereitetes Kuchenblech gelegt, in gut geheiztem Ofen hellgelb.

Ingredienzien: 12 Löffel Mehl. 6 Löffel Puderzucker. 3 Eier. 80 Gr. Butter. Citronenschale. Streuzucker.

1175. Maronen-Bröddchen.

Nachdem die Maronen gar gekocht, abgeschält und fein gerieben sind, verrührt man sie gut mit ausgewaschener Butter, Puderzucker, süßer Sahne, Mehl und Eier, knetet Alles sorgfältig mit einander, und rührt die Masse, welche nicht zu fest, aber noch weniger naß sein darf, durch ein feines Sieb. Die Sahne muß hierzu ganz ausgezeichnet fett und dick sein, die Butter frisch und ungesalzen; letztere rührt man zunächst bis sie weich ist, streut dann die geriebenen Maronen dazu, und erst, wenn diese beiden Theile gut vermischt sind, giebt man nach und nach die anderen Sachen hinein, und knetet die Masse, so bald sie sich nicht mehr rühren läßt, mit den Händen gehörig durch, bis sie so glatt und schmeidig ist, daß sie sich durch ein Sieb rühren läßt. Nachdem formt man dünne fingerlange Bröddchen davon, taucht sie in zerlassene Butter, und backt sie in einem gut geheizten Ofen gar.

Ingredienzen: 500 Gr. geriebene Maronen. 250 Gr. Puderzucker. 60 Gr. Mehl. 250 Gr. Butter. 2 oder 3 Eier. 3 Löffel voll Sahne.

1176. Königs-Schnitten.

Die Butter wird, wie zur Sandtorte, Abends vor dem Gebrauch eben geschmolzen, dann in eine Schüssel vorsichtig abgegossen, und am andern Morgen zu Sahne gerieben. Darauf giebt man nach und nach erst die Eidotter, dann Citronat, welches man fein würflich geschnitten hatte, ausgekernte Rosinen und Corinthen dazu, verrührt Alles sorgfältig, thut dann löffelweise den Puderzucker, so wie das Weizen- und Kartoffelmehl hinein, und wenn auch dies gut durchgemischt ist, zieht man den festen Schnee der Eiweiß leicht unter die Masse. Diese streicht man hiernach $\frac{1}{2}$ Centm. dick auf ein mit Butter vorbereitetes Backblech, und backt sie in sehr mäßiger Ofenhitze langsam gar. Sobald das Gebäck aus den Ofen genommen ist, schneidet man sie in 2 fingerbreite und 7 Centm. lange Streifen, läßt diese aber unberührt auf dem Bleche liegen, um sie mit einer Zuckerglace, welche man von 2 Eiweiß, 1 Löffel voll