

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

115. Gebachenes von Mandeln.

Rühret abgestoffene Mandeln / thut solche in ein Napfflein rühret
 Eret zimlich viel Zucker darunter / schlaget Eyerdottern daran/
 machet den Teig nicht zu dick / und nicht zu dünn an; wann es be-
 liebet / kan man auch Zimmet / Cardamomen und Muscatblüh darun-
 ter mischen; Machet dann ein Schmalz in einer Pfannen heiß / und
 ein Klein eisernes Löfflein / ein wenig schmalzig / fasset selbiges voll von
 diesem angemachten Mandel-Teig / leget also drey oder vier auf einmal
 in das Schmalz / wendet selbige offte um / und bachtet sie fein geschwind
 heraus; so bald sie nun fertig / und aus der Pfanne kommen / be-
 streuet sie alsobald mit schönen weissen Zucker / und traget sie also
 warm zu Tisch;

116. Mandel-Würstlein oder Stritzeln.

Rühret und ziehet Venezische Mandeln ab / lasset sie eine Stund
 im kalten Köhren-Wasser liegen; trocknet solche auf einem reinen
 Tuch / und stoffet selbige in einem Mörser zimlich klein mit Ro-
 sen-Wasser ab; rühret sie nachmal in ein Schüssellein / und schlaget
 ein oder zwey Eyer / nach dem der Mandeln viel oder wenig sind / daran/
 welche / wann sie etwas bleiche Dottern haben / am besten dazu sind /
 kloppet solche aber zuvor wol / und gisset ein wenig Rosenwasser daran /
 verkloppet selbiges mit den Ethern / gisset sie allgemach an die abge-
 stoffene Mandeln / und machet also ein Teiglein an / rühret ein we-
 nig Semmel- oder Oblat-Mehl / ingleichen auch Zucker / gestoffene
 Zimmet und Muscaten-Blüh darunter / machet aber den Teig
 nicht zu dick und nicht zu dünn: Lasset ein frisches Schmalz heiß /
 und so dann wieder ein wenig kalt werden; nehset einen zinnernen
 Deller auswendig mit Schmalz / thut ein wenig Teig darauf / und
 formiret sie zu Stritzeln / in der Grösse nach eigenen Belieben / doch
 müssen sie eben nicht so groß seyn / als die Käse-Stritzeln / leget sie hernach