

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

erst besagten Teig nach der Länge auswälchern / von dieser Apffel und Mandel / Füll / Häufflein darauf legen / selbige mit Zimmet und Zucker überstreuen / den Teig darüber schlagen / abrädeln und ferner wie die obige heraus bachen. Man könnte auch wohl einen Dutzter Teig / wie selbiger im vierdten Theil beschrieben zu finden / anmachen ; diese Füll auf besagte Weise darein schlagen / mit Eyern bestreichen / und auf einem Blech im Ofenlein abbachen / hernach mit Zucker und Zimmet bestreuen.

132. Pfaffen - Schläpplein.

Nehmet ein oder zwey Pfenning Eyerringlein / reibet und röset sie im Schmals ; schählet auch fünff oder sechs Parstörffer Apffel / schneidet sie würffliche / röset sie im Schmals ; waschet Wein Beere oder Corinthen / lasset sie im Wein einen Sud thun / ziehet Mandeln ab / stoffet sie / mischet alles unter einander / würtet selbige mit Zimmet / Zucker und Cardamomen : wann es gar zu trocken wäre / kan man ein wenig Wein oder Malvasier oder Peter Simonis daran güssen / doch nicht zu viel / daß die Füll nicht zu sehn werde. Nymet dann ein wenig Mehl / machet ein Wasser in einem kleinen Ofenlein heiß / lasset eine Butter darinnen zergehen / güßet sie darnach in das Mehl ; machet einen Teig an / walchere ihn so dinn als es seyn kan / schneidet rechte viereckichte Plätzlein daraus / so viel man ihrer verlangt / leget auf jedes der selben / und zwar an dero vier Ecken von dieser Füll einer walschen Nuß groß / drucket es in der Mitten ober den Teig zusammen : Machet ein Schmals heiß / bachtet selbige heraus / aber ja nicht lang / daß sie nicht schwarz werden.

133. Pfaffen - Schläpplein / auf andere Art.

Nehmet etliche gute Parstörffer Apffel / schählet und schneidet sie Plätzlein weiß / wie zu einem Apffel - Nus / oder man kan selbige auch würffliche / wie die vorgedachte schneiden ; thut sie dann