

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

daran / laffet sie zwo Stunden lang stehen / selbet das Wasser herab /
 stoffet selbige mit einer Semmel-Brosam / so zuvor mit denen Mandeln
 in das Rosen-Wasser eingeweicht worden / ab/zuckert solche / nach
 Belieben / schlaget drey oder vier Eyerdottern daran / und machet das
 von einem Teig / welcher / so er zu lind oder dinn ist / kan gar leicht mit
 ein wenig geriebenen Semmel-Mehl geholffen werden: Die Prob ist
 diese / daß er nicht mehr an den Händen klebet ; formiret so dann kleine
 Küblein / denen Pfeiffer-oder Bayerschen gleich / darauß / backet sie et
 was kühl aus Schmalz / daß sie nicht gar braun werden : Wann sie
 dann kalt sind / stecket einen frisch oder durren Rosmarin / oder auch was
 sonst beliebiges grünes darein / und leget sie auf eine Schüssel.

135. Süsse Mandel-Schnitten.

Stoffet abgeschälte Mandeln / oder aber hacket sie klein / röh
 re ein geriebenes Eyer-Brod im Butter / bis das Brod schön
 gelb-licht wird / thut selbiges zusamt den gebackten Mandeln
 in ein Napfflein / und rühret sie wohl unter einander ; feuchtet es ein
 wenig mit süßen Wein an / thut Zimmet / Zucker / Cardamomen / und
 ein wenig Muscat-Nuß darunter / drucket Citronen-Safft darein / o
 der aber rühret das Marc von Citronen mit Zucker ab / und so dann
 unter dieses Mandel-Gehäck / samt klein und würffliche ; geschnittenen
 Citronen-Schelffen : Nehmet dann neu-gebachene Gogel-Höpf
 lein / schneidet runde Pläslein daraus / streichet diese Füll darauf / wie
 man insgemein den Niern / Num. 5. bis 7. beschrieben / aufzustreichen
 pfleget ; dann machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß / überstre
 chet aber diese Schnitten zuvor mit einem zerklöpfften Ey / und bak
 chet sie alsdann schön gelb heraus : Wem es beliebet / der mag auch
 wol die ganze Schnitten durch die zerklöpffte Eyer ziehen / und also
 besagter massen heraus bachen.