

## **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

## 7. Ein Butter-Dorten von süßem Teig.

**M**acht von drey viertel Pfund des schönsten Mehls / drey achtel Pfund Zucker / einem halben Pfund Butter / und drey Löffel Rosen-Wasser / einen Teig an / walchert selbigen zu zween Plätzen / deren jeder etwan eines Fingers dick seye: Leget die Füll von gehackten Mandeln / Zucker / Citronat / und Pomeranzen-Schelfen / zusammen gemacht / auf den einen dieser Plätze / decket sie mit dem andern zu / schneidet in die Runde herum kleine Schnittlein / bestreichet den obern Platz / entweder mit einem Weissen von Ey / oder aber einem zuvor verklopfften gansen Ey; setzet diesen Sorten im Ofen / bestreichet ihn / wann er fast halb gebachen / noch einmal / und lasset ihn so dann ferner bachen / bis er ganz fertig ist.

## 8. Ein Butter-Dorten von süßem Teig / auf andere Art.

**M**achet drey Bierding / oder drey viertel Pfund schönes Mehl / drey Achtel Pfund schönen Zucker / ein halb Pfund Butter / machet aber den Teig dazu / des Abends zuvor / auf diese Weise an: Lasset die Butter über einer ganz gelinden Glut nur ein wenig zererschleichen / aber nicht heiß werden / dann rühret das Mehl / zusammen dem Zucker wohl unter einander / güsset die zererschlichene Butter / und drey Löffel voll Rosen-Wasser / oder Wein / darein / wircket den Teig schön zusammen / und lasset ihn aufgeballet über Nacht im Keller stehen; des andern Tages wircket / wie bey dem vorigen / zween Plätze dar aus / lasset sie nochmaln / etwan zwo Stunden lang im Keller stehen / bis sie recht erhartet; lege dann eine beliebige Füll von Mandeln / oder Rosine und Wein-Beere / darauf / und verfertiget ihn / wie die zuvor beschriebene. Schneidet ihn aber / wann er ganz fertig neben herum mit denen dazu gehörigen Eisen zierlich aus / daß er oben herum schön geispizelt seye / überstreichet selbige mit zerklöpfften Eperdottern / setzet ihn in den Ofen / und lasset ihn bachen.