

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

lich klein oder groß sind/sehr wohl; rühret bey einer guten viertel Stund
ein halb Pfund klar durchgeseibten Zucker darein/ biß es schön gister/
rühret dann ebenfalls die Mandeln/fast eine ganze halbe Stund lang/
darunter; schmieret den Schart oder Model mit Butter/ schütet den
Teig darein/ und lasset also den Dorten ganz langsam backen; ver-
guldet ihn auf der Seiten/ zerstoßet einen rothen/ blau- und weissen
Zucker/ Candi etwas gröblich/ räutelt das melbichte oder subtile/ ver-
mittelst eines Siebers/ davon/ reibet das gröbliche mit einem reinen
Tuch ab/ so wird es schön glänzend / und streuet sie auf den Dorten
wann der Spiegel annoch frisch und weich ist.

30. Ein Mandel-Dorten / noch auf eine andere Weise.

Nehet von einen halben Pfund Mandeln die braune Schelffen
ab/waschet sie aus Köhren-Wasser/ stoffet sie in einem Mörstel
mit Rosen-Wasser klein ab/ weichet eine Semmel-Brosam in
guten Kam oder Kern ein / drucket sie nachmal wieder genau aus
schlaget zween oder drey Eyerdottern/und ein ganzes Ey/daran/ebur ei-
nes Eysers groß Butter dazu/ zuckert sie/ daß es wohl süß wird/ streuet
Zimmer darein / und stoffet alles mit den Mandeln durch einander;
machet dann einen guten Teig/von Eyerdottern/ Mehl und Zucker an/
streichet selbigen so groß und breit aus/ als ihr ihn verlanget / und zwar
etwan eines starcken Messer-rucken dick/ leget den ausgetriebenen Platz
auf ein mit Butter geschmiertes Blech / streichet die Mandeln artig
darauf/lasset aber den Teig/zu beeden Seiten eines Daumens breit für-
gehen / streichet selbigen neben hinauf / und setz ihn in einen mit
Butter bestrichenen Schart; machet/nach Belieben/einen Deckel dar-
über/wiewol es eben nicht nöthig ist : setz dann diesen Dorten zusamt
dem Blech in ein Deselein/lasset ihn bey einem gleichen Feuer backen;
machet einen schönen glatten Spiegel von Zucker und Rosen-Wasser
darüber/ und zieret ihn nach Gefallen.