

## **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

## 34. Ein schwarzer Mandel-Dorten.

**S**toffet ein Pfund abgezogener Mandeln / mit Malwaſter klein ab / verklopffet ſo dann ſechs Eyer / und rühret bey einer viertel Stund / drey viertel / oder aber nur ein halb - Pfund Zucker dar ein ; miſchet ſo dann die Mandeln / und leglich zwey Händlein voll geriebenes und durch geſiebtes Rocken - Brod darunter / rühret aber jedes eine gute viertel Stund lang ; ſtreuet zulezt ein halb Loth Negelen / und ein halb Quint Pfeffer / wie auch ein wenig Zimmet / Cardamomen / Muſcaten - Blüß und dergleichen Nüße / alles klein / geſtoffen dar in / füllet ſie in den Schart / und bachtet es / wie gedacht.

## 35. Ein Mandel - Dorten in einer Schüffel.

**N**ehet ein halb Pfund Mandeln ab / trocknet ſie auf einem Tuch / ſtoffet ſolche hernach mit Roſen - Waſſer wohl klein / ſchla get in einer Schüffel / vier Eyerdottern und drey ganze Eyer daran / rühret alles durch einander / ſtreuet Zucker dar in / damit der Teig wohl süß werde / wie auch Zimmet / Muſcaten - Blüß und Cardamo men / ſo viel man vermeinet nöthig zu ſeyn : wäre der Teig nicht dünn genug / kan man noch ein paar Eyer daran ſchlagen / und alles zuſammen eine halbe Stund lang ferner abrühren : Schmieret alsdann die Schüffel mit Butter / leget an den Boden derſelben Oblat / Blätlein / ſtreuet Gewürz darauf / güſſet den fezt - beſagter maſſen zuſammen gemachten Mandel - Teig dar in / ſezet die Schüffel auf eine Glut / bedecket ſie mit einer Stärken / Deckel oder Blech ; leget Roſten darauf / damit er oben ſchön licht - braun werde / laſſet ihn dann bachen / biß er etwas hart wird ; gebet aber gute Achtung / daß die Schüffel nicht zerſchmelze.