

## **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

## 9. Krafft-Marzepan.

**N**ehmet einen abgetrockneten Marzepan-Zeug / wie er in diesem Theil Num. 1. beschrieben worden / schneidet ihn zu kleinen Stücklein / mischet Zimmet / Muscaten-Blühe / Cardamomen / und ein wenig Rosen-Zucker darunter / schneidet auch Citronat / Pomerangen- und Citronen-Schelffen / in gleichen grüne und weiße Pinien- und Pistacien-Nüßlein darein / und zwar alles wohl klein ; wircket selbige unter einander / güßet noch ein wenig Rosen-Wasser dazu / damit der Zeug bey einander bleibe ; hernach walchert das Marzepan so groß / als man selbiges verlangt / leget es auf ein Oblat / und so dann auf ein Blech ; lasset solches im Ofen ein wenig backen / biß es bräun-licht wird / und nachmal erkalten / güßet einen Eiß-Spiegel darüber / und streichet ihn schön gleich ; schneidet wieder grüne und weiße Pinien- und Pistacien-Nüßlein / auch Citronat- und Pomerangen-Schelffen wohl klein / streuet solche auf die Marzepan / setzet sie nochmal in Ofen / biß der Zucker errocknet / dann verguldet sie nach Belieben.

## 10. Krafft-Marzepan / auf andere Art.

**M**ischet unter einen abgetrockneten Marzepan-Zeig / Zimmet / Muscaten-Blüh / ein wenig Negelein und Cardamomen / Citronat / Pomerangen-Schelffen / und grüne Pistacien-Nüßlein ; knetet alles wohl unter einander / streichet sie auf Oblat / und machet ein aufgesetztes Börtlein oder Rändlein herum / setzet sie in Ofen / lasset selbige backen / und über ziehet sie mit einem Eiß /

## 11. Krafft-Marzepan / noch auf andere Art.

**N**ehmet zwanzig Loth abgezogen- und klein-gedackter Mandeln /

Stosse