

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

ten darüber / drucket sie zu / doch nicht gar an den eingefüllten Dre / sonst
 zuspringet er / und rädelt ihn dann ab : Wann er nun zugemachet
 wird / so stecket oben hin / und wieder ein wenig Marzipan / Zeug
 vor / machet Schnittlein darein / und stecket den Teig vor / be-
 zwicketselbige mit einem Zwickerlein hin und wieder ; formiret nach-
 mal allerley Buchstaben daraus / leget solche auf ein geschmiret / oder
 mit Mehl-bestreuetes Blech / setzet sie in einen heissen Ofen und lasset
 selbige backen / bis oben der Teig braun wird : Es muß aber der Milch-
 Teig weiß bleiben ; beleet sie dann hier und dar mit ausgerädelten
 Gold-Strichlein.

29. Eyer-ring von Zucker Zeug.

Machet einen linden Teig an / von Eyerdotterlein / schönen
 Mehl / Rosen-Wasser und ein wenig Zucker ; man kan auch
 etwas zerlassene Butter darunter nehmen / oder aber dergleichen
 Teig anmachen / wie selbiger bey den vorgedachten Brekeln be-
 schrieben worden ; Es müssen aber diese Teige auf das Beste zusam-
 men gewirckel und ausgewalchert werden / wie fast bey den Brekeln
 oder Gremeln / jedoch etwas breiter / nachdem man die Eyer-ring
 groß oder dick verlanget : Indessen machet eine kräftige Füll an / von
 gehackten Mandeln / Zucker / Gewürz / und eingemachten Sachen / wie
 solche bey den gefüllten hohlen Früchten Num. 21. und 22. beschrie-
 ben zu finden ; von dieser Füll nun / leget etwas auf den ausgewal-
 cherten Teig / jedoch in die Mitte desselben am meisten und dickes-
 ten ; überschlaget den Teig / gebet aber wohl acht daß das über-
 geschlagene unter sich komme ; alsdann überdrehet beyde Ende / und
 formiret also einen Eyer-ring daraus. Man muß auch diß beobach-
 ten / daß der Teig auf beeden Seiten zu End etwas schmähler und
 gleichsam zugespizet seye / weil die Eyer-ring zu End ebenfalls dünner
 sind / als in der Mitten ; dann kan man solche auf ein Papier und
 Blech legen / und also nur etwas in dem Ofen ertractnen / oder aber
 nur ein wenig und ganz gemacht backen lassen : Wer will / kan sie
 auch