

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

45. Dotter-Brod/ auf andere Weise.

Zerklopffet sechs ganze Eyer / rühret ein halb Pfund Zucker / drey Viertel Pfund Mehl / Anis und Mandeln / wie auch Muscaten-Blüß / Cardamomen und Zimmet / nach Belieben / darinn; schmieret das Schärlein mit Butter / füttert es mit Oblaten aus / gisset den Zeug darein / laffet ihn backen; schneidet solchen / wann er gebachen / zu Schnitten / und bräunet ihr dann nachmal gleich denen vorher beschriebenen ab.

46. Dotter-Brod/ noch auf eine andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Mehl / und eben so viel Zucker / Koffee / Keinen Bierding / oder Viertel Pfund / Mandeln mit Rosens Wasser ab / wie auch ein halb Loth Zimmet / aber wohl klein; zerklöpffet vier Eyerdotterlein und zwey ganze Eyer / rühret dann den Zucker / das Mehl / Zimmet / und die Mandeln darunter; füllet selbige in Schärlein und bachtet sie / wie beandt.



Oder:

Man kan sie auch auf diese Weise machen: Nehmet ein halb Pfund Zucker / ein halb Pfund Mehl / ein viertel Pfund Mandeln / vier ganze Eyer / und drey Dotterlein / ein halb Loth Zimmet / ein Quint Cardamomen / ein halb Quint Muscaten-Blüß / und die Schelffen von einer Citronen klein zerschnitten / oder gar an einem Reib-Eisen gerieben / drucket auch ein wenig Safft davon hinein / und machet sie im übrigen zusammen / wie die vorher beschriebene.

47. Zimmet - Dotter - Brod.

Nehmet drey Viertel Pfund Mehl / sechs ganze Eyer / und sechen

3 f f f f 3

oder