

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

eben; überstreichet selbigs dann ferner / wann sie aus den Ofen kommen / vermittelst eines Pinselens / mit Zucker-Wasser / und überstreue solche entweder mit einem gröblich-zerstoßenen Candel / oder andern ebenfalls also gestoßenen gemeinen Zucker. *

112. Gefüllte Mandel-Fische / auf andere Art.

Mach mache erstlich einen dergleichen Teig und Füll an / wie zu den Num. 29. beschriebenen Eyer-ringen; wachere selbigen aus / stoppe den Model mit Mehl ein / drucke den Teig darein / fülle ihn mit besagter Füll an; lege den andern Model darauf / und drucke ihn fest darüber zusammen; wiewol man ihn auch nur auf einer Seiten ganz flach mit dem Teig zumachen / bezwicken / und zuvoor mit einem Ey überstreichen kan / damit der Teig beyfammen bleibe; nehmet dann diese also formirte / gefüllte-und zusammen-gemachte Fische aus dem Model / überstreichet sie mit einem Ey / setzet selbige auf einem Blech in einen Ofen / lasset sie schön licht-gelb bachen / und überstreuet sie mit gröblich-zerstoßenem Zucker / nach Belieben.

113. Mandel- oder Krafft-Krätzlein.

Nehmet ein halb Pfund Mandeln klein / stoffet ein viertel Pfund Zucker / Citronat / Citronen-und Pomeranzen-Schelfen / wie auch Zimmet / Cardamomen und Muscaten-Blüh / nach Belieben

* Wann diese gefüllte Mandel-Fische allerdings auf obige Art verfertiget / kan man sie auch aus Schmalz bachen / und alsobald / ohne das man sie mit einem Ey überstreichet / mit gröblich-gestoßenen Zucker überstreuen; wiewol es eben kein Fehler ist / wo sie mit Zucker-Wasser erstlich nach dem Waschen überstreichen / und so dann erst mit dem Zucker / besagter massen / überstreuet werden. So kan man auch zu diesen Mandel-Fischen den Eyerdorfer-Teig mit der Helffr Mandel-Zeng / so abgetrocknet ist / wie man ihn zu den braun-Gebackenen gebrauchet / vermischen.