Oblate

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Oblate -

Dünne, aus ungesäuertem Mehlteig, ohne Zugabe von Triebmitteln, zwischen Heizplatten gebackene Teigplatten.

Oblaten gibt es rund in verschiedenen Größen und rechteckig. Man verwendet sie als Unterlage für Makronen, Lebkuchen oder Konfekt.

In Kirchen werden Oblaten als Hostien verwendet

Für manche vielleicht nützlicher/hilfreicher Hinweis:
Wer Tabletten schlucken muß und sich damit schwer tut, sollte eine Backoblate kurz unter Wasser halten, die Tablette sofort darin einwickeln und mit einem Schluck Flüssigkeit zu sich nehmen. So "rutscht" sie problemlos und man bekommt auch den oftmals sehr bitteren Geschmack nicht mit.

Nützlicher/hilfreicher Hinweis von Annemarie Böck
gepostet von Annemarie Böck am:
Date: 10.09.2008 09:56
E-Mail: ferienwohnung@boeck-horn.de
http://ferienwohnung.boeck-horn.de/

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED