

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

Laureol ausgeschmierte, mit Mehl bestaubte Puddingform gebracht, gut verschlossen und fünf Viertelstunden im Dunste gekocht.

Als Überguß wird hiezu verdünnte Marillenmarmelade aufgetragen.

3. Tutti-frutti-Pudding.

8 Defa Zucker, vier Dotter und ein ganzes Ei werden ungefähr eine Stunde lang schaumig gerührt, dann mit 8 Defa feinem Mehl verrührt und diese Masse nun auf ein mit Laureol bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Backblech gebracht und bei mäßiger Hitze in der Röhre gebacken. Dieses Backwerk wird sodann ausgekühlt, würflich geschnitten und zur Füllung der mit Laureol ausgeschmierten, dann mit Semmelbröseln ausgestreuten Puddingform bereit gehalten.

Desgleichen macht man jetzt zurecht:

Etwas Mandeln werden abgezogen und fein geschnitten, Rosinen und Weinberl ausgewaschen, Datteln gereinigt und länglich geschnitten, Citronat und Bignoli. Nun beginnt die Füllung der Puddingform: Je nach einer Lage vom obigen Backwerk stets ein Theil dieser Süßfrüchte. Über das Ganze wird schließlich ungefähr ein halber Liter, mit drei Dotter, zwei ganzen Eiern und etwas Vanillin abgesprudelte Milch gleichmäßig gegossen, die Form sogleich fest verschlossen und der Pudding so eine Stunde im Dunst gekocht.

Als Überguß: Citronenpunsch (Chauveau) aus Gruppe XI, Art. 1.

4. Feldmeister-Pudding.

12 Defa Butter werden nach und nach mit 10 Defa Zucker und sechs Dotter eine halbe Stunde lang flaumig abgetrieben. Am praktischesten macht man diese Eintheilung so: Nach je einem Dotter läßt man einen Löffel voll Zucker folgen; wiederholt dies Verfahren stets, wenn die vorhergehende Zugabe gut verrührt. Hernach gibt man 6 Defa geriebene Schweizermilch-Chocolade, 3 Defa abgezogene geschnittene Mandeln, 3 Defa desgleichen, gerieben, und 12 Defa ungekochte Hohenlohesche Feldmeister-Flocken hinzu. Nun wird in diese Masse von sechs Mar. der Schnee leicht eingerührt, dann die Puddingform in bereits bekannter Weise ausgeschmiert und gestreut, gefüllt, gut verschlossen und der Pudding fünf Viertelstunden im Dunste gekocht.

Als Überguß: Verdünnte Heidelbeer-Marmelade.

5. Bisquit-Pudding.

12 Defa Zucker mit nach und nach fünf Dotter ungefähr eine Stunde abtreiben. Nach dieser Zeit kommen 6 Defa Mehl, 2 Defa