

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

Man rührt die Eidotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt dann den Likör, die Marmelade, den festgeschlagenen Schnee von drei und einem halben Eiweiß dazu, fügt nun das Reismehl löffelweise bei, verrührt dies leicht und gibt zum Schluß das Backpulver dazu. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Form ein, läßt sie backen und überzieht sie mit Wasser- und Zitroneneis, aus dem restlichen Eiweiß bereitet. Man kann die Torte überdies mit verzuckerten Marillen verzieren.

Hirseauflauf.*

- 12 Defa Hirse,
- 8 Defa Zucker,
- 2 Defa Mandeln,
- 8 Defa Fett,
- 2 Eier,
- 1 Prise Salz,
- $\frac{1}{2}$ Liter Milch, zirka $\frac{1}{2}$ Liter Wasser,
- 1 Kaffeelöffel Backpulver,
- 3 Defa Schokolade.

Man brüht die Hirse dreimal ab und läßt sie dann in der Milch, die mit Wasser vermengt wurde, kochen. Nun bereitet man aus dem Fett, dem Zucker und den Eidottern einen recht flaumigen Abtrieb, mengt den Hirsebrei, Salz, die mit der Schale feingeriebenen Mandeln und den Schnee der Eiweiß dazu und zum Schluß das Backpulver. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Schüssel ein, läßt den Auflauf in der Röhre backen und bestreut ihn dicht mit geriebener Schokolade.

Kaiserschmarrn.

- 3 Eier,
- 3 Eßlöffel Zucker,
- 4 Defa Butter,
- 6 Eßlöffel Milch,
- 3 Eßlöffel Weizenmehl,
- 3 Eßlöffel Gersten- oder Weizenbrotmehl,
- 2 Defa Rosinen,
- 1 Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale,
- 4 Defa Fett in die Pfanne.

Man treibt die Eidotter mit dem Zucker und der Butter gut ab, mischt die Rosinen bei und mengt dann unter fleißigem Umrühren langsam die Milch bei. Nun fügt man eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale, sowie den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und zum Schluß löffelweise das Mehl. In ein kleines Kuchen- oder größeres Zwiebackblech wird die andere Butter gegeben. Man läßt sie heiß werden, füllt den Teig ein und läßt ihn in der Röhre backen. Hierauf schneidet man ihn rasch mit einem Messer in viereckige Würfel, mengt diese durcheinander und läßt sie auf der Herdplatte noch ein wenig durchdünsten.