

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

werden abgezogen und gerieben, $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen wird fein verrührt, 2 Löffel Zucker, 1 Messerspitze Salz, 3 Eierdotter darunter gegeben, zuletzt von 3 Eiweiß den Schnee. Die Masse wird in eine Puddingsform gegeben, welche mit Fett bestrichen und mit Brösel besät ist und dann im Wasserbad 1 Stunde gekocht und erst vor dem Anrichten gestürzt.

103. **Einfacher Käsepudding** paßt gut zu grünem Salat. Man läßt 10 Deka Butter mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufkochen, gießt dieses über 25 Deka geriebenen Käse und 38 Deka fein geriebenes Weißbrot, läßt die Masse 20 Minuten ziehen, verrührt sie dann mit vier ganzen Eiern und kocht den Pudding 1 Stunde in vorgerichteter Form.

104. **Topfenpudding** mit Schwarzbrot und Mandeln. Man stößt im Mörser soviel allbackenes, im Ofen geröstetes dunkles Brot, daß die Masse 250 Gramm wiegt, stößt eine Handvoll süße geschälte Mandeln, mischt beides, fügt 500 Gramm gut verquirkten, recht frischen Quark (Topfen oder weißer Käse), Zucker nach Geschmack, nach und nach 4 Eierdotter, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß dazu, füllt die abgeschmeckte Masse in eine mit Butter sehr gut ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Puddingsform, verschließt sie gut und läßt sie recht gleichmäßig 1 Stunde kochen. Der Pudding wird ausgestürzt und sofort aufgetragen.

105. **Holländer Käse-Pudding.** Von 5—6 oder nach Belieben mehr allbackenen Brötchen reibt man die Rinde ab, weicht sie in etwas Wasser ein, drückt sie im sauber gespülten Sehtuch aus und rührt den Brei in gut emaillierter Kasserolle nebst mehreren Löffeln Butter und einer feingehackten Zwiebel über gelindem Feuer so lange, bis sich die Masse vom Gefäß ablöst, worauf sie zum Erkalten ausgeschüttet wird. Nach vollständigem Erkalten mischt man dazu 3—4 Eidotter, etwas Salz, etwas zerstoßenen, gut verlesenen Kümmel, etwas geriebene Semmel,