

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

beliebiges Obst. Das Obst wird roh passiert, Äpfel oder Birnen erst im Rohr gebraten, und dann passiert, die Zitronenschale fein gehackt und alle übrigen Zutaten außer der Gelatine dazugemischt und über Dunst geschlagen, bis die Masse dick wird. Dann rührt man das in ein wenig Wasser aufgelöste Gelatine darunter und füllt die Masse in Gläser oder Formen. Man stellt sie bis zum Erkalten aufs Eis. Die Creme wird aus der Form gestürzt, die Gläser aber direkt serviert, mit fest geschlagenem gesüßten Obers und einigen frischen Früchten verziert.

Diplomatencreme

1 l Milch, 45 g Kartoffelmehl, 90 g Zucker, 3 Dotter zu einer Creme sprudeln. In eine Schale legt man in Cognak oder Rum getauchte Biskuits, bestreut sie mit geschnittenem Zitronat, gibt die Creme darüber und serviert sie kalt.

Russische Creme 1

4 Dotter werden mit 200 g Staubzucker dickgerührt, $\frac{1}{4}$ l geschlagenes Obers und 3 Kaffeelöffel Rum oder feiner Likör beigemischt.

Die Creme wird einige Stunden auf das Eis gestellt.

Russische Creme 2

$\frac{1}{2}$ l Wasser oder Apfelwein mit 300 g Orangenzucker — das heißt, der Zucker an den Orangen abgerieben —, sechs Blatt Gelatine und einer halben Tasse russischen Tee aufkochen. Dann den Saft von vier Orangen dazugeben und in eine Form oder in ausgehöhlte Orangen gießen und auf dem Eis stocken lassen. Ist das Zuckerwasser durch die Gelatine nicht ganz klar, so muß es durchseigt werden. Man verziert die Form mit steifgeschlagenem, süßen Obers.

Münchener Cremeguß

2 Eidotter mit zwei bis drei Löffel Zucker dick rühren, daß die Masse wie eine dicke Creme wird. Wenn zu wenig Zucker, kann man noch nachgeben. Man schlägt mit der Schneerute und gießt langsam zerlassene Schokolade oder ungezuckerten schwarzen Kaffee nach Geschmack dazu. Es muß so lange geschlagen werden, bis das ganze dick geworden ist. Als Nachtisch servieren.

Haselnußcreme

100 g Haselnüsse werden geschält, mit 100 g Zucker gelb geröstet und grob gestoßen.