

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

Nudelauflauf

Aus 300 g Mehl, 2 Eiern, Salz und Wasser wird ein fester Nudelteig bereitet, den man sehr dünn auswalkt, Beilagenudel daraus schneidet und diese in $1\frac{1}{2}$ l Milch dick einkocht.

100 g Butter, 4 Dotter und 80 g Zucker werden sehr schaumig gerührt, 60 g gehackte Mandeln (geschälte), 40 g Rosinen, Zitronenschale, die Nudeln und der feste Schnee von 4 Eiklar eingemengt. Diese Masse füllt man in eine befettete Auflauffschüssel und bäckt sie eine Stunde im Rohr.

Reisauflauf

200 g Reis werden gewaschen, in 1 l kochende Milch langsam weichgedünstet und dann kaltgestellt. Aus 40 g Butter, 6 Dottern, 50 g Zucker, Zitronenschale, dem festen Schnee von 3 Eiklar und dem ausgekühlten Reis macht man einen Abtrieb. Die Masse kommt in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und wird gebacken, bis sie eine braune Kruste hat. Aus den drei übrigen Eiweiß macht man eine spanische Windmasse, bestreicht den Auflauf mit Marmelade, dressiert die Windmasse darauf und gibt sie zum Trocknen in das Rohr.

Schokoladeauflauf

70 g Butter, 70 g Zucker, 70 g Mehl, 70 g Schokolade, $\frac{1}{4}$ l Milch, 3 Eier.

Butter und Schokolade werden erwärmt und am Feuer glatt gerührt. Dann gibt man das Mehl dazu und gießt mit der Milch zu einem glatten Teig auf. Dieser wird am Feuer so lange gerührt, bis er sich vom Löffel löst. Zur ausgekühlten Masse werden die Dotter, der Zucker und zuletzt der steife Schnee gemischt und eine halbe Stunde im Rohr gebacken.

Zitronenauflauf

150 g Zucker, 6 Eier, 1 Zitrone, 3 Kaffeelöffel Mehl.

Zucker, Dotter und Zitronensaft werden schaumig gerührt und zum Schluß der feste Schnee und das Mehl leicht eingerührt. Die Masse wird in einer Auflauffschüssel mäßig warm gebacken.

Ripfelkuch

10 Ripfel werden blättrig geschnitten und in $\frac{1}{4}$ l Milch, in der man 2 Eier abgesprudelt hat, aufgeweicht (30 Minuten). 400 g Äpfel schneidet man blättrig, gibt dazu 100 g Staubzucker und 100 g Rosinen. In eine Auflaufform kommt eine Lage Ripfelschnitten, eine Lage Fülle usw.; zugedeckt wird mit Ripfeln. Über das Ganze schüttet man $\frac{1}{4}$ l Milch mit