

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

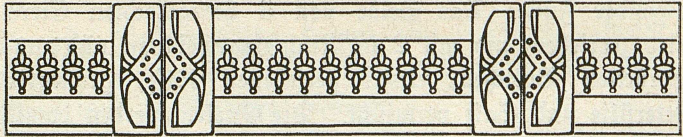
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Puddings und Klöße.

Vegetarische Puddings (je für 6 Personen).

Folgende vegetarische Puddings gibt man warm mit einer Soße zu Tisch oder man läßt sie in der Form erkalten und serviert den Pudding in Scheiben geschnitten wie kalten Aufschnitt mit Salzgurken, Radies und Sardellen garniert. Der Schnee der Eier dient als Bindemittel, damit der Pudding beim Anrichten nicht zerfällt.

Spinatpudding. 1 kg Spinat wird in Salzwasser gekocht, durchpassiert oder durch eine Fleischmühle gemahlen. Man gibt 4 eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen, 4 Eigelb, etwas Maggi und den festgeschlagenen Schnee von 8 Eiern zu der Masse. Diese wird dann in eine Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad gekocht.

Grünkernpudding. Eine Tasse Grünkernschrot läßt man in halb Wasser, halb Milch langsam ausquellen, gibt 3 in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen, 4 Eigelb, gewiegte und geröstete Zwiebeln und Petersilie, etwas Salz und Maggi dazu. Der festgeschlagene Schnee von 8 Eiern wird zu der Masse gegeben, in eine Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad gekocht.

Reispudding. Eine Tasse Reis läßt man in Wasser und Salz ausquellen, gibt 4 Eigelb, ein Stück Butter dazu, dann den Schnee von 6 Eiern. Nach Belieben kann man