

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

Karamellpudding. 100 g Zucker wird mit wenig Wasser goldgelb geröstet, sofort in eine Puddingform gegossen und diese ganz damit ausgestrichen. In $\frac{1}{2}$ l kalte Milch verquirlt man 6 ganze Eier, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und 100 g Zucker, gießt dieses in die mit Zuckerkaramell ausgestrichene Form und kocht den Pudding bis die Speise fest geworden ist, stürzt sie vorsichtig heraus, damit der flüssig gebrannte Zucker wie eine Soße darüber kommt.

Griekauflauf. In 1 l kochende Milch werden 250 g Grieß gerührt, bis sich die Masse von der Pfanne löst. 6 Eigelb werden mit Zucker schaumig gerührt, abgeriebene Zitronenschale, hierauf den abgekühlten Grieß und zuletzt den Schnee der 6 Eier darunter gezogen. Man füllt diese Mischung in eine gut ausgestrichene Form und kocht den Auflauf im heißen Ofen fertig.

Klöße.

Quarkklöße. 1 eigrößes Stück Butter rühre man mit 3 Eiern schaumig, gebe 1 Tasse Grieß und 500 g trockenen Quark dazu, darauf läßt man den Teig 1 Stunde ruhen, formt kleine Klöße und kocht sie in Salzwasser. Mit gerösteten Brotwürfeln zu servieren.

Gemüseklöße. 1 eigrößes Stück Butter wird mit 3 Eiern schaumig gerührt. Gemüse, wie Bohnen, Karotten, Spinat, Blumenkohl werden fertig gekocht und durch die Maschine getrieben, und soviel Panierbrot als zum Binden nötig dazu gegeben. Man formt Klöße, die in Salzwasser gekocht werden.

Käseklöße. 1 eigrößes Stück Butter wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, 4—5 am Tage vorher gekochten und geriebenen Kartoffeln, 100 g geriebenen Käse, Salz, Panierbrot nach Bedarf dazu gegeben. Man formt kleine Klöße, die in Salzwasser gar gekocht werden.