

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

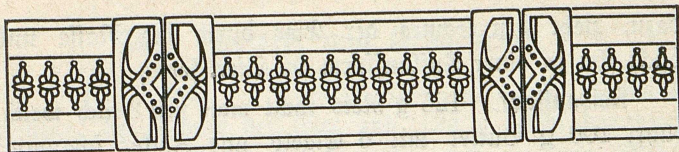
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Auflaufs, Pfannkuchen und Dessert-Gebackenes.

Süße Auflaufs.

Zitronenauflauf. 150 g Zucker werden mit 6 Eigelb, dem Saft einer Zitrone und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone schaumig gerührt, 1 Löffel Mehl und der Schnee der 6 Eier durchgezogen. Die Masse wird in eine Auflaufform gegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken.

Stachelbeerauflauf. Man koche 500 g Stachelbeeren weich, rührt sie durch ein Sieb, 6 Eidotter werden mit 200 g Zucker gerührt, vermischt mit dem Fruchtbrei, etwas Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, dann zieht man den Schnee der Eiweiße unter die Masse, füllt das Ganze in eine ausgebutterte Auflaufform und bäckt ihn bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

Schokoladenauflauf. 6 Eigelb werden mit 125 g geriebenen Mandeln und Zucker gerührt, dann gibt man 125 g geriebene Schokolade, 1 Obertasse geriebenes Brot und den Schnee der 6 Eier dazu und backe alles in einer ausgebutterten Form.

Mandelauflauf. 100 g Butter rührt man mit 6 Eidottern und feinem Zucker schaumig, gibt 3 in Milch eingeweichte und ausgedrückte Brötchen, 100 g geriebene Mandeln und die abgeriebene Schale von einer Zitrone