

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

Apfelfinencrème. Den Saft von 5 Apfelfinen und 1 Zitrone, die abgeriebene Schale einer Apfelsine, 3 Löffel Wein, 60 g Zucker und 5 Eigelb schlägt man auf wenig Feuer bis zum Kochen, löst 10 g Agar-Agar auf, gibt dieses zu der Crème und schlägt noch so lange, bis die Masse abgekühlt ist, zieht den Schnee der Eier und $\frac{1}{4}$ l Schlagahne darunter und füllt die Crème in eine Glaschale.

Makronencrème. 1 l Milch wird mit 30 g Zucker, Zitronenschale und 6 Eigelb auf dem Feuer langsam bis vorm Kochen gebracht. Dann rührt man 8 Stück geriebene Makronen hinein und nimmt sie vom Feuer fort; nachdem sie erkaltet ist, zieht man den Schnee der Eier durch, bestreut die Crème mit geriebenen Makronen und häuft Schlagahne darauf.

Mandelcrème. 1 l Milch, 100 g geriebene Mandeln, 100 g Zucker, 6 Eidotter, 1 Stange Vanille, 1 Prise Salz und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl (kalt angerührt), läßt man unter starkem Schlagen bis zum Kochen kommen, schüttele die Crème in eine Schale und lasse sie abkühlen, nachdem zieht man den Schnee der Eier durch und fülle sie in eine Glaschale.

Kaffeecrème. $\frac{1}{2}$ l Schlagahne vermischt man mit feinem Zucker, einer Tasse kaltem Kaffeeextrakt, der von 80 g Kaffee gemacht ist. Dieses wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermischt.