

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

Apfelscheibchen hinzu, rührt wiederum gut durcheinander und zieht zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier vorsichtig darunter. Man füllt den Teig in eine butterbestrichene, mehlbestreute Form und bäckt den Kuchen im gut geheizten Ofen in $1\frac{1}{4}$ Stunde fertig.

139. Fruchtast-Topfkuchen (Pudding). 500 Gramm nicht ganz frische Semmeln schneidet man in Scheibchen, welche man in dem Saft von Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren oder dergl. aufweicht, so daß sie gerade von dem Saft durchzogen sind (also nicht so, daß die Semmel ausgedrückt werden müßte). 8 Eidotter rührt man mit 120 Gramm Zucker, 150 Gramm gereinigten Sultanin-Rosinen, 80 Gramm geriebenen süßen Mandeln, 2 Eßlöffeln geriebener Semmel, 125 Gramm zerlassener Butter, und den aufgeweichten Semmelstückchen gut durcheinander. Zuletzt giebt man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene, mehlbestreute Form und läßt sie 1 Stunde kochen. Vor dem Ausschütten muß die Form einige Zeit in kaltes Wasser gestellt werden.

140. Pfirsich-Auflauf. An 125 Gramm zerlassene Butter giebt man unter fleißigem Rühren nach und nach 8 Eidotter, rührt wieder einige Zeit, fügt 120 Gramm Zucker hinzu, rührt abemals gehörig durcheinander und mischt das kurz eingekochte Mus von 1 (gehäuften) Liter Pfirsichen darunter, sowie 5 Eßlöffel geriebener Semmel. Nachdem das Ganze wieder gut durcheinander gerührt worden, zieht man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier dazu; füllt die Masse in eine butterbestrichene mehlbestreute Form und bäckt sie im mäßig geheizten Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden fertig.

141. Apfel-Auflauf, Aprikosen-Auflauf bereite wie vorstehend, ebenso Auflauf von Kirschen.

142. Pfirsich-Kuchen. $1\frac{1}{2}$ Liter gewaschene Pfirsiche läßt man in so viel Wasser, daß es ziemlich mit den Früchten gleich steht, halbweich dämpfen. Den abgegossenen Saft verwendet man dazu, 500 Gramm in Scheiben geschnittene (nicht ganz frische) Semmeln durchfeuchten zu lassen, die Pfirsiche entfernt man und giebt sie zu der Semmel. 125 Gramm Butter rührt man schaumig, vermischt sie mit 250 Gramm