

## **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

Zucker, rührt wieder einige Zeit, giebt 8 klargequirlte Eidotter unter fortgesetztem Rühren\*) dazu, ebenso 100 Gramm geriebene süße Mandeln und eine Hand voll geriebene Semmel; zuletzt zieht man den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß darunter, füllt den Teig in butterbestrichene, mehlbestreute Formen und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

**143. Mohrrüben = Torte.** 600 Gramm fastige junge Mohrrüben werden gepuzt, in Streifen und dann in Würfel geschnitten und mit etwa  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser ziemlich weich gedünstet. 500 Gramm nicht ganz frische Semmel schneidet man in Scheibchen und vermischt sie mit dem Mohrrübensaft. 250 Gramm Butter rührt man schaumig, fügt 9 Eidotter und 180 Gramm Zucker hinzu, rührt das Ganze einige Minuten durcheinander, vermischt die Semmel damit und giebt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 9 Eier darunter. Man füllt den Teig in eine butterbestrichene, mehlbestreute Form und bäckt ihn im mäßig geheizten Ofen in  $1-1\frac{1}{4}$  Stunde fertig.

**144. Brot-Auflauf.** 500 Gramm Schwarzbrot wird entkrustet und gerieben. Die Krusten weicht man in  $\frac{3}{4}$  Liter heißer Milch ein, vermischt beides mit dem geriebenen Brote, rührt es gehörig durch, giebt nach und nach 150 Gramm schaumig gerührte Butter, 8 Eigelb, 180 Gramm Zucker dazu, rührt Alles einige Zeit gut durcheinander, giebt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier darunter und bäckt die Masse in einer butterbestrichenen, mehlbestreuten Form bei mäßiger Hitze.

**145. Auflauf von Brot und Schokolade.** Grobes Brot (1 Pfd.) wird gerieben. Schokolade ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) wird mit Milch ( $\frac{3}{4}$  Liter) und Wasser ( $\frac{1}{4}$  Liter) dick gekocht und mit dem Brote vermischt. Nun rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter schaumig, fügt 6 Eidotter unter Rühren dazu nebst 4 Eßlöffel Zucker, rührt Alles eine Zeit lang gut durcheinander, giebt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier dazu, giebt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene, mehlbestreute Form und läßt den Auflauf im gut geheizten Ofen  $1-1\frac{1}{4}$  Stunde backen.

\*) mit einer Holzgabel.