

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

146. Paradies-Torte. Mittelgroße süße Äpfel werden geschält, ausgestochen und die Höhlung mit gewaschenen und rund gedünsteten) Sultanin-Kosinen gefüllt. Dann bereitet man folgende Masse: $\frac{1}{2}$ Liter Milch kocht man und läßt sie abkühlen, 4 Eßlöffel Mehl werden nach und nach mit der Milch vermischt, 2 Dotter, 4 Eßlöffel Zucker, 100 Gramm Butter dazu gegeben. Hiervon kocht man auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren einen klaren Brei, welchen man — öfter umrührend — abkühlen läßt. Man giebt nun 2 Dotter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier hinzu, füllt von dieser Masse etwas in eine gut mit Butter ausgestrichene, mehlbestreute Form, setzt die, wie oben vorbereiteten Äpfel darauf, giebt wieder von der Masse darüber, so daß die Form $\frac{3}{4}$ voll wird, streut Zucker darauf und bäckt im mäßig heißen Ofen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde.

147. Mandel-Aufkatz. 5 Eßlöffel Mehl rührt man mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch klar, vermischt dies mit 100 Gramm zerlassener Butter, 4 Dottern, 6 Eßlöffeln Zucker und 150 Gramm grob geriebenen süßen Mandeln. Dies Alles rührt man auf dem Feuer zu einem steifen Brei, welchen man, nachdem er abgekühlt ist, mit noch 3 Dottern, 1 Eßlöffel Zucker und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß der 7 Eier vermengt. Diesen Teig füllt man in eine gut mit Butter bestrichene, mehlbestreute Form und bäckt $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

148. Reisstrudel. Reis (einige Eßlöffel voll) läßt man in Wasser weichdünsten und erkalten, vermischt ihn mit etwas Milch, 50 Gramm zerlassener Butter, 50 Gramm (gewaschenen und) rund gedünsteten Sultanin-Kosinen, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 3 Dottern, rührt Alles 10 Minuten durcheinander, fügt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 3 Eier behutsam dazu, giebt das Ganze auf einen flach ausgewalften Buttermteig, welchen man nun zusammenrollt, mit Zucker bestreut und auf einem butterbestrichenen Kuchenbleche oder in einer butterbestrichenen Form 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde bäckt.

149. Gries-Crème. 150 Gramm Weizen- oder Maisgries läßt man (mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch) dünsten und ausquellen, rührt 100 Gramm Zucker, 80 Gramm (schaumig gerührte) Butter, 6 Eidotter und zuletzt das zu