

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

möglich über dem Feuer ausquellen und dann wieder verkühlen. Nun schlägt man 100 Gramm Butter zu Schaum, rührt nach und nach 6 Eigelb, 60 Gramm Zucker, etwas Salz und den abgekühlten Sago nebst dem Schnee der 6 Eier hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, und läßt sie eine Stunde backen. Man kann sie stürzen. Für 4 Personen.

186) **Mehlspeise von Reis.** 250 Gramm gutgereinigter Reis werden mit reichlich 1 Liter Milch, 180 Gramm Zucker, 120 Gramm Butter und etwas Salz weichgekocht. Nach dem Erkalten rührt man 10 Eidotter und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, fügt den Schnee der 10 Eier hinzu, thut die Masse in eine buttergestrichene und ausgestreute Randschüssel und läßt sie eine gute Stunde im Ofen backen.

187) **Wiener Mehlspeise.** 5 Eigelb, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel klarer Zucker, 1 Liter Rahm und der Schnee der 5 Eier werden gut gequirlt. In die Backform thut man 100 Gramm Butter, stellt sie in den heißen Ofen, gießt, wenn die Butter steigt, die Masse hinein, und bäckt die Speise bei nicht zu großer Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden.

188) **Apfel-Pudding.** Von recht guten weichen Aepfeln schneide man 1 Suppenteller voll in feine Streifen und menge sie mit Zucker; man kann sie mit dem Zucker auch etwas anschmoren. Dann schneide man 2 Milchbrote in Scheiben und weiche sie in Milch ein; reibe ferner in einer Schüssel $\frac{1}{4}$ Kilo Butter zu Sahne, thue 50 Gramm geschälte und feingestoßene süße Mandeln, 100 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Apfelsinenschale, 8 Eidotter und die gut zerquirkte Semmel, zuletzt den Schnee der 6 Eier dazu. Nun rühre man auch die Aepfel unter die Masse, schütte sie in die mit Butter bestrichene Form und lasse sie backen. Haftet der Teig nicht mehr am Hölzchen, wenn man hineinsticht, dann ist der Pudding gut.