

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

löst. Nachdem diese Masse in eine Schüssel geschüttet und erkaltet ist, schlägt man sie eine Weile und rührt dann hintereinander, immer nur wenig dazu thugend, die Eidotter, den gesiebten Zucker, an welchem vorher eine Citrone abgerieben war, die feingestoßenen bitteren Mandeln und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu. Hiernach muß der Pudding in eine vorbereitete Serviette oder Puddingsform gefüllt und in kochendem Wasser eine Stunde gekocht werden; mit einer Himbeersauce wird er servirt.

Ingredienzien: 300 Gr. Mehl. 300 Gr. Zucker. 1 Citrone. 300 Gr. Butter. 18 Eier. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. 8 Mandeln.

690. Cabinetspudding.

Die Hälfte der Butter wird mit der Milch und dem Mehl, nachdem die letzten Beiden zusammen verquirlt waren, in derselben Weise, wie im vorhergehenden Recept angegeben ist, so lange in der Casserole über schwachem Feuer abgebrannt, bis sich der Teig von der Casserole ablöst und dann zum Erkalten hingestellt. Nun rührt man die andere Butterhälfte zu Sahne, gibt nach und nach die Eidotter, den gestoßenen Zucker, geschnittenes Citronat, Corinthen und ausgesteinte Rosinen dazu, zieht dann zuletzt den Schnee der Eier leicht durch, füllt die Masse sogleich in eine vorbereitete Form, stellt sie nach Vorschrift (siehe Einleitung dieses Artikels) in kochendem Wasser und läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden gleichmäßig kochen. In diesem Pudding schmecken auch klein gebröckelte Makronen gut.

Ingredienzien: 180 Gr. Mehl. 200 Gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 180 Gr. Butter. 15 Eier. 70 Gr. Citronat. 70 Gr. Corinthen. 70 Gr. Rosinen.

691. Cabinetspudding von Backwerk.

Hierzu kam man alle süßen Kuchen und vorzüglich die von Biscuit- und Mandelmasse gebrauchen, dagegen sind die von Blätter- und Würben-Teig ausgeschloffen. Größere Kuchen schneidet man in federfelddicke Schnitten, kleineres Backwerk läßt man ganz, füllt eine Lage davon in eine mit Butter ausgestrichene Form, bestreut diese mit Zucker, zerbröckelten Makronen, Rosinen, Corinthen, fein geschnittene candirte Orangenschale, Citronat und gestoßenen Mandeln, legt dann Backwerk darüber, bestreut dies wieder und fährt so fort bis die Form $\frac{3}{4}$ voll ist. Nun quirlt man abgekochte und danach kalt gewordene Sahne mit den Eiern durch und gießt sie in die Form über das Backwerk, wonach man die Form schließt und in kochendes Wasser in einen mäßig geheizten Ofen stellt. Das Wasser muß nur immer dicht vor dem Sieden sein, darf aber nicht