

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

die dicke saure Sahne dazu. Dies Alles rührt man gut durch, stellt es darauf 4 bis 6 Stunden hin, füllt es dann in eine vorbereitete Form oder Serviette und läßt den Pudding beinahe 4 Stunden kochen. Man halte während dem siedendes Wasser bereit, damit man das abgekochte Wasser stets mit kochendem ersetzen kann. Zu diesem sehr wohlchmeckenden Pudding gibt man die Sauce Nr. 584.

Ingredienzien: 250 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Pfd. schwarzes (Graham) Brod. 125 Gr. Citronat. 6 Eier. 120 Gr. Mehl. 200 Gr. Zucker. 100 Gr. Citronat. 250 Gr. Corinthen. $\frac{1}{2}$ Schoppen knapp saure Sahne.

701. Maronenpudding.

Man röstet die Kastanien in einem heißen Ofen oder Kaffeebrenner, rührt sie dabei gut durch, nimmt sie, wenn sie aufgeplatzt sind, heraus und reibt sie, nachdem man beide Schalen abgeschält hat, auf einem feinem Reibeisen. Hierauf zerrührt man die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Sahne, Zucker, einige fein gestoßene Mandeln, die geriebenen Kastanien und den Eierschnee dazu. Wenn dies Alles zu einer glatten Masse gerührt ist, füllt man diese in die Form und behandelt den Pudding ferner, wie alle anderen Puddings und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Ingredienzien: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Maronen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. 12 Eidotter. 300 Gr. Zucker. 60 Gr. Mandeln. 8 Eiweiß. 1 Obertasse Sahne.

702. Abgebraunter Maronenpudding.

Hierzu werden die Maronen in Wasser so lange gekocht bis man beide Schalen gut abschälen kann, wenn dies geschehen und die Maronen geschält sind, kocht man sie in wenig Milch ganz weich, gießt sie durch ein Sieb und wenn die Milch abgetropft ist, reibt man die Maronen durch dasselbe. Sodann kocht man von der Sahne, dem Kartoffelmehl und 50 Gr. Butter einen dicken Brei und mischt hierzu das Maronenpüree, um dann das Ganze abkühlen zu lassen. Während dem rührt man die übrige Butter mit den Eidottern schäumig, gibt Zucker, fein gestoßene Makronen und schließlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Ehe der Eierschnee hineinkommt, muß die Masse glatt gerührt und der abgekühlte Brei mit darin verrührt sein. In eine Form gefüllt, wird der Pudding wie gewöhnlich beinahe 2 Stunden gekocht. Eine Milchsaucen ist passend dazu.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Maronen. 1 Obertasse Sahne. 30 Gr. Kartoffelmehl. 100 Gr. Butter. 100 Gr. Zucker. 8 Eidotter. 2 Eiweiß. 10 Stück Makronen. Milch.