

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

kocht und dann zum Erkalten hingestellt. Inzwischen rührt man die Butter zu Sahne, gibt die Eidotter, geriebene Citronenschale, gesiebten Zucker, und wenn dies Alles mit dem abgekühlten Reis zu einem Puddingsteig verrührt ist, den steif geschlagenen Schnee der Eier dazu. Darauf füllt man die Masse in eine ganz besonders fett bestrichene und mit Semmelkrumen bestreute Form zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe voll, bedeckt diese, stellt sie in kochendes Wasser und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden. Gestürzt wird er mit einer Milchsaucе servirt.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis. $1\frac{1}{4}$ Schoppen Milch. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. 10 Eier. 100 Gr. Zucker. 1 Citrone.

714. Reispudding mit Aepfel.

Der Reis wird zunächst abgebrüht (Vorbereitungs-Regeln Nr. 7), danach in eine Casserole, deren Boden und Seiten man mit 40 Gr. zerlassener Butter bestrichen hatte, geschüttet, und hierin mit der Milch, welche man nach und nach, jedesmal, wenn der Reis wieder gequollen ist, daran gießt, dick aber nicht weich gekocht. Man darf, da die Reiskörner ganz bleiben sollen, nicht mit einem Löffel darin rühren, muß ihn deßhalb, damit er nicht anbrennt, auf schwacher Hitze kochen und ab und zu die Casserole mal schütteln. Inzwischen schält man saure Aepfel, schneidet sie in Viertel und entfernt das Kernhaus; schnitzelt dann der Länge nach jedes Viertel in feine Scheibchen, betröpfelt sie mit Citronensaft und bestreut sie mit gesiebtem Zucker. Hierauf rührt man die übrige Butter zu Sahne, gibt gestoßenen Zucker, die Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone und den erkalteten Reis nach und nach dazu und verrührt dies zu einer glatten Masse, mit welcher man zuletzt den steifen Schnee der Eier mischt. Sodann schichtet man den Reisteig lagenweise, mit den eingezuckerten Aepfeln abwechselnd, in eine gut vorbereitete Form, bis dieselbe $\frac{3}{4}$ voll und eine Reislage die letzte ist. Beim Einsichten der Aepfel nimmt man diese aus dem Zuckersafte, welcher sich darunter gebildet hat, und wenn beim Anrichten der Pudding gestürzt ist, gießt man den inzwischen wenig erwärmten Aepfelsaft darüber hin. Dieser vorzüglich schmeckende Pudding, welcher $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen muß, wird ohne Sauce servirt.

Ingredienzien: 375 Gr. Reis, 1 Liter Milch. 160 Gr. Butter. 1 Liter Aepfel. 1 Citrone. 375 Gr. Zucker. 12 Eier.

715. Reispudding mit Rosinen und Mandeln.

Der abgebrühte Reis wird gerade so wie im Vorhergehenden gekocht und dann, ehe er zum Erkalten hingestellt wird, gleich mit der frischen Butter und den geschälten und fein gestoßenen Mandeln