

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

verrührt. Wenn er hiernach etwas abgekühlt ist, gibt man den gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, die Eidotter, die ausgesteinten Rosinen und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß dazu. Indem man dies Alles nach und nach daran thut, muß der Reis immerwährend gut gerührt werden, und nur der Schnee wird leicht durch die Masse gezogen. Danach füllt man sie in eine zugerichtete Form und kocht den Pudding wie oben $1\frac{1}{2}$ Stunden; er wird mit süßer Sahnesauce gegeben.

Ingredienzien: 180 Gr. Reis. 150 Gr. Butter. 125 Gr. Mandeln. 125 Gr. Rosinen. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 180 Gr. Zucker. 14 Eier. 1 Citrone.

716. Reismehlpudding.

Man läßt die Butter in einer Casserole zergehen, gießt dann das mit Milch angequirkte Reismehl dazu und rührt dies über schwachem Feuer so lange, bis es sich von der Casserole und vom Löffel ablöst, schüttet es darauf in eine Schüssel, rührt es noch eine Weile und läßt die Masse hiernach völlig erkalten. Wenn sie kalt geworden ist, vermischt man sie mit den abgezogenen gestoßenen Mandeln, den Eidottern, fein gesiebtem Zucker, würflich geschrittenem Citronat und gut gereinigten Corinthen, rührt Alles glatt und schmeidig und zieht zuletzt den Eierschnee leicht durch. Nun füllt man den Teig in eine mit Butter und Zucker vorbereitete Form zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe, verschließt sie mit einem Deckel und stellt sie, so hoch sie gefüllt ist, in kochendes Wasser, bedeckt dann auch dieses und läßt den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden ununterbrochen langsam kochen. Das Wasser muß hierbei wie zu allen andern Puddings, wenn es etwas eingekocht ist, durch frisches siedendes ersetzt werden. Gestürzt wird der Pudding mit einer Himbeersauce zur Tafel gegeben.

Ingredienzien: 100 Gr. Reismehl. 100 Gr. Butter. 1 Schoppen Milch, reichlich. 50 Gr. Mandeln, worunter 10 bittere sind. 100 Gr. Zucker. 50 Gr. Citronat. 50 Gr. Corinthen. 8 Eier.

717. Reismehlpudding mit Macronen.

Butter, Zucker und Milch läßt man zusammenkochen, streut dann unter fortwährendem Rühren das Reismehl hinein, und kocht es zu einem dicken Teigbrei, welchen man zum Erkalten in eine Schüssel schüttet. Nachdem er abgekühlt ist, verrührt man ihn mit Eidotter, fein gestoßenen Macronen, der abgeriebenen Schale einer Citrone und dem steif geschlagenen Eierschnee, in welchen man etwas Maizena im letzten Augenblick gestreut und durchgeschlagen hatte.