

## **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

Hierauf füllt man die Masse in eine Form und behandelt sie wie im Vorhergehenden angegeben. Kochzeit 1 Stunde.

Ingredienzien: 150 Gr. Zucker. 150 Gr. Reismehl.  
 $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Maizena. 10 Eier. 10 Macronen. 1 Citrone.  
 $1\frac{1}{2}$  Schoppen Milch.

#### 718. Nudelpudding.

Die Schale wird mit dem Mehl klar angequirlt, auf das Feuer gestellt, und sobald sie kocht, schüttet man die Fadennudeln hinein, um sie gehörig darin ausquellen zu lassen, nach welcher Zeit man sie zum Erkalten hinstellt. Inzwischen rührt man die Butter mit den Eidottern schäumig, gibt Zucker, Citronenschale und den Schnee der Eiweiß, letzteren jedoch erst dann, wenn Alles mit dem abgekühlten Nudelteig glatt verrührt ist, dazu, und füllt hierauf die Masse in eine Form, welche man zugedeckt in kochendes Wasser stellt und den Pudding au bain maris  $1\frac{1}{2}$  Stunden kocht.

Ingredienzien: 1 Schoppen Sahne. 80 Gr. Mehl.  
 175 Gr. Fadennudeln. 150 Gr. Butter. 10 Eidotter. 6 Eiweiß. 1 Citrone. 175 Gr. Zucker.

#### 719. Klopfpudding.

Mehl, Milch und Butter werden in einer Casserole unter fleißigem Rühren auf schwachem Feuer abgebrannt und zum Berühren hingestellt, nach welcher Zeit man Eidotter, geriebenes Weißbrot, Zucker, Citronenschale und wenig Salz dazu gibt und gut verrührt. Wenn man darauf den steif geschlagenen Schnee der Eier noch durch die Masse gezogen hat, füllt man sie in eine Form und kocht den Pudding wie jeden andern au bain maris und zwar in  $1\frac{1}{2}$  Stunden gar. Dieser Pudding schmeckt mit einer Obstsaucen zwar sehr gut, ist aber mehr dazu bestimmt, über einer Schüssel mit gekochtem Obst in Form von Klößen angerichtet zu werden. Der Pudding wird dann nicht gestürzt, sondern mit einem Löffel in kleinen Klößen aus der Form gestochen.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{8}$  Schoppen Milch. 250 Gr. Mehl.  
 150 Gr. Butter. 3 Hände voll geriebenes Weißbrot. 100 Gr. Zucker. 8 bis 10 Eier. 1 Messerspitze Salz.

#### 720. Semmelpudding.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt dann nach und nach, während man stetig weiter rührt, die Eidotter, den gestoßenen Zucker, fein würfelig geschnittene Citronenschale, einige fein gestoßene Macronen, saure dicke Sahne und die auf dem Reibeisen geriebenen Semmelkrumen dazu; zieht hiernach den steif geschlagenen Eierschnee