

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

durch die Masse, füllt diese in die Form, stellt sie in siedendes Wasser und läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden au bain maris kochen.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 10 Eier. 200 Gr. Zucker. 1 Citronenschale. 2 Hände voll gestoßene Macronen. 1 Obertasse saure Sahne. $\frac{3}{4}$ Pfd. Semmelkrumen.

721. Semmelpudding mit Kirschen.

Man weicht die Semmel, nachdem man die Rinde fein abgeschnitten hat, in Milch auf, verrührt sie dann ganz fein und gibt sie zu der zerlassenen Butter in eine Casserole, um sie auf schwachem Feuer zu einem Teig abzubrennen, welcher sich gut löst. Wenn derselbe danach etwas abgekühlt ist, verrührt man ihn mit Eidotter, Zucker, Citronenschale und dem steif geschlagenen Eierschnee glatt und schmeidig, gibt auch noch ausgesteinte, leicht ausgedrückte mit etwas Mehl bestäubte Kirschen durch die Masse und füllt sie hierauf sogleich in eine vorbereitete Form. Der Pudding wird in gewohnter Art beinahe 2 Stunden gekocht. Von dem zurückgebliebenen Kirschsafft bereitet man eine Sauce und servirt diese extra zu dem Pudding, welchen man auch, statt mit den Kirschen, mit geschälten, würfelig geschnittenen sauren Äpfeln, die nicht mit Mehl bepudert zu werden brauchen, bereiten kann.

Ingredienzien: 175 Gr. Butter. $1\frac{3}{4}$ Schoppen Milch. $1\frac{3}{4}$ Pfd. Semmel. 250 Gr. Zucker. 1 Citrone. 14 Eier. $\frac{1}{2}$ Liter ausgesteinte Kirschen. 1 Löffel gehäuft voll Mehl.

722. Semmelpudding mit Rosinen und Corinthen.

Von den mindestens einen Tag alten Milchbröckchen schneidet man die Rinde fein ab, und reibt das Uebrige auf einem Reibeisen, vermischt dies mit der sauren Sahne, zerlassener Butter, den Eidottern und dem gestoßenen Zucker, an welchem vorher die Schale einer halben Citrone abgerieben ist. Hat man Alles gut verrührt, dann giebt man zuletzt die ausgesteinten Rosinen und die gut gereinigten Corinthen daran, zieht hernach den steifen Eierschnee durch die Masse und füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrumen bestreute Form, stellt diese in siedendes Wasser, und kocht, nachdem Alles vorchriftsmäßig bedeckt ist, den Pudding in $1\frac{1}{2}$ Stunden gar.

Ingredienzien: 6 Milchbröckchen. 8 Eier. 8 bis 10 Eßlöffel gut voll Sahne. $\frac{1}{2}$ Citrone. 100 Gr. Zucker. 1 Obertasse voll Rosinen. 1 Obertasse voll Corinthen. 1 Obertasse voll Butter.

723. Semmelpudding mit Johannisbeeren.

Einen Tag alte Milchbröckchen werden, wenn die Rinde ab-