

## **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

dann in eine Schüssel, und rührt sie so lange nach einer Seite, bis sie wieder etwas steif geworden ist, giebt nun nach und nach die Eidotter, darauf den gestoßenen Zucker, geriebenes Weißbrod, und die Kartoffeln dazu, Alles in derselben Weise, wie im vorhergehenden Pudding verrührend; und zuletzt auch eben so den Eierschnee mit wenigen gestoßenen Mandeln durch die Masse ziehend. Nach dem füllt man den Puddingsteig in die vorbereitete Form, schließt sie, stellt sie in kochendes Wasser, bedeckt das Ganze mit einem Deckel und kocht den Pudding in 2 Stunden gar. Eine Obstsaucе wird dazu servirt.

Ingredienzien: 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 100 Gr. Butter. 150 Gr. Zucker. 125 Gr. Weißbrod. 15 Eier. 50 Gr. Mandeln.

#### 726. Kartoffelpudding mit Rosinen (ganz vorzüglich).

Die unten angegebenen Ingredienzien werden ganz in derselben Weise, wie im vorigen Recept gesagt worden ist, vorbereitet und verrührt. Vorher hat man 5 hartgekochte Eidotter fein gerührt, und die gut verlesenen Rosinen ausgesteint, und diese gibt man zu der Masse, ehe der Eierschnee hineinkommt. In eine wohlvorbereitete Form gefüllt, wird dieser Pudding 1½ Stunden gekocht, und nachher gestürzt, mit einer Obstsaucе angerichtet.

Ingredienzien: 250 Gr. Butter. 15 Eier. 5 hartgekochte Eidotter. 200 Gr. Rosinen. 125 Gr. Zucker. 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 50 Gr. Mandeln. Die abgeriebene Schale einer Citrone.

#### 727. Kartoffelpudding mit Schnittlauch.

Dieser sehr einfache Pudding schmeckt ganz gut und ist für den gewöhnlichen Familientisch wohl zu empfehlen. Die Kartoffeln dazu werden wie immer gekocht und gerieben; die Butter wird zu Sahne gerührt, mit Eidotter, Kartoffeln, Schnittlauch und Eierschnee gemischt, und wenn Alles glatt und geschmeidig verrührt ist, in die Puddingsform gefüllt, und wie jeder andere Pudding 1 Stunde lang gekocht. Eine Buttersaucе nach Nr. 542 wird dazu servirt.

Ingredienzien: 200 Gr. Butter. 1 Pfd. Kartoffeln. 8 Eier. Fein gehacktes Schnittlauch nach Geschmack. Salz.

#### 728. Kartoffelpudding à la Bisquit.

Man rührt die Eigelb wie beim Bisquitteig mit dem gesiebten Zucker so lange, bis es eine dicke Masse ist, giebt dann die mit 2 Eiweiß gestoßenen Mandeln, die geriebenen Kartoffeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, und den steif geschlagenen Schnee