

## **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

der Eiweiß dazu, rührt hiervon einen feinen Puddingsteig, füllt ihn in eine gut ausgebutterte und mit Semmelkrumen bestreute Form, und kocht ihn au bain maris in einer Stunde gar. Mit einer Johannisbeer sauce ist der Pudding vortrefflich.

Ingredienzien:  $\frac{3}{4}$  Pfd. geriebene gekochte Kartoffeln. 12 Eidotter. 8 Eiweiß. 200 Gr. Zucker. 1 Citrone. 60 Gr. Mandeln.

### 729. Grahambrod = Pudding.

Nachdem die Butter geschmolzen, wieder erkaltet und zu Sahne gerührt ist, rührt man sie mit den Eidottern recht schäumig, giebt nach und nach den Zucker, woran die Schale einer halben Citrone abgerieben ist, die gut gereinigten Corinthen, süße Sahne, geriebenes und danach durchgeseihtes Grahambrod und zuletzt den steifen Schnee der Eier dazu. Das Brod wird immer nur Handvollweise eingestreut, und diese nebst allen anderen Zuthaten erst ordentlich verrührt, ehe man neue hinzufügt. Von gleichmäßig gutem Rühren, stets nach einer Seite, hängt das Gelingen dieses Puddings sehr ab, nur darf er, wenn der Eierschnee darin ist, nicht mehr gerührt werden, dieser wird nur leicht durchgezogen. In eine Form zu  $\frac{3}{4}$  Höhe eingefüllt, muß der Pudding 2 Stunden kochen. Eine Obst sauce wird dazu gegeben.

Ingredienzien: 300 Gr. geriebenes Brod. 12 Eier. 250 Gr. Butter. 250 Gr. Zucker. 125 Gr. Corinthen. Citronenschale. 1 Obertasse süße Sahne.

### 730. Grahambrod = Pudding anderer Art.

Die Schüssel, worin dieser Pudding angerührt wird, muß während der Zeit auf einer lauwarmen Stelle des Herdes stehen, dann wird zuerst die Butter hineingethan und wenn diese zergangen ist, das geriebene Brod hineingestreut und gut damit verrührt. hierauf kommen alle die anderen Zuthaten in derselben Reihenfolge und auch grade so gerührt, wie im Vorhergehenden, daran, und wird der Pudding auch in derselben Weise eingefüllt und 2 Stunden gekocht. Er wird mit einer Obst sauce angerichtet.

Ingredienzien: 10 Eier. 180 Gr. Zucker. 1 Obertasse voll süße Sahne. 200 Gr. geriebenes Grahambrod. 100 Gr. Butter. 100 Gr. Mandeln.

### 731. Grahambrod = Pudding mit Aepfel.

Die geröstete Rinde von Grahambrod wird gestoßen, durch ein feines Sieb geseiht, danach das nöthige Quantum abgewogen, und dies dann mit dem gestoßenen Zucker vermischt. Hiernach