

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

schlägt man die Eidotter recht schäumig, giebt zerlassene abgekühlte Butter dazu, ebenso gestoßene Mandeln und abgeriebene Citronenschale. Ist dies Alles gut gerührt, dann giebt man das mit Zucker gemischte Brod hinein, indem man es mit einer Hand einstrent, und mit der andern den Teig rührt. Ganz zuletzt zieht man den Eierschnee leicht durch die Masse. Nun hat man von weinsäuerlichen Aepfeln mit Zucker ein feines Mus gekocht, welches mit ein wenig Maizena noch verdickt, und darauf durch ein Sieb gerührt und mit Zucker versüßt wurde. Dies Aepfelmus und der Brodteig werden in abwechselnden Lagen in eine vorbereitete Form eingeschichtet und 2 Stunden au bain maris gekocht. Eine Sauce ist hierzu nicht nothwendig.

Ingredienzien: 250 Gr. Brod. 12 Eier. 125 Gr. Butter. 250 Gr. Zucker. 1 Citrone. 80 Gr. Mandeln. 1 Suppenteller voll Aepfelmus. 1 Theelöffel gehäuft voll Maizena.

732. Grahambrod-Pudding mit Citronat.

Geriebenes Grahambrod wird mit süßer Sahne befeuchtet und so lange damit hingestellt, bis es erweicht ist, darauf verrührt man es mit zerlassener verkühlter Butter, den Eidottern, gesiebtem Zucker, saurer Sahne, fein würflich geschnittenem Citronat und ausgesteinten Rosinen. Ist hiervon ein glatter Teig gerührt, dann zieht man den mit Maizena geschlagenen Eierschnee darunter, füllt ihn in eine Form und läßt den Pudding au bain maris $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Er wird mit einer Sahnesauce servirt.

Ingredienzien: 250 Gr. Brod. 12 Eier. 125 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker. 125 Gr. Citronat. 60 Gr. Rosinen. $\frac{1}{2}$ Schoppen süße Sahne. $\frac{1}{4}$ Schoppen saure Sahne. 1 Theelöffel gehäuft voll Maizena.