

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

einer harten porösen Masse sich bilden. Erkaltet wird die Gelée gestürzt, und mit Zucker bestreut servirt.

Ingredienzien: 10 ganze Eier. 6 Eidotter. 1 Liter süße Sahne. 90 Gr. Zucker. Die abgeriebene Schale einer Citrone.

752. Eier-Käse.

Die Eier werden mit Milch gut durchgequirlt in einer Casserole auf kleines Feuer gestellt, und so wie sie lauwarm werden, tröpfelt man Citronensäure daran; dadurch gerinnen natürlich die Eier und laufen in Klumpen zusammen. Diese müssen nun so fest werden, daß sie zusammenhalten, dürfen aber ja nicht hart sein, dann schüttet man sie auf ein Sieb, läßt die wässrigen Theile ablaufen, drückt darauf den Eierkäse in eine mit Wasser ungepülte Form, stürzt ihn gleich wieder auf eine Schüssel, streut Zucker und Corinthen darüber, und servirt ihn mit geschlagener saurer Milch.

Ingredienzien: 12 Eier. 1 Liter Milch. 10 bis 12 Tropfen Citronensäure. 80 Gr. Zucker. 50 Gr. Corinthen.

753. Eier mit Brod und Käse gebacken.

Die Eier werden mit geriebenem Brod und Käse tüchtig durcheinander geschlagen, wozu man zuletzt noch Sahne, Zucker und Salz darunter mischt. Nun stellt man kleine Kelchformen, in Ermangelung dessen unten spitz zulaufende Obertassen, auf die heiße Platte des Herdes, thut in jede Form ein Stückchen Butter, und wenn diese zergangen ist, so viel von der geschlagenen Eiermasse, wie ein Ei beträgt, hinein, dreht die Formen öfters herum, damit auf allen Seiten gleichmäßig Hitze daran kommt, und wenn die Eier steif geworden sind, stürzt man die Formen dicht nebeneinander auf eine Schüssel, und hebt sie danach vorsichtig ab. Dieses reizend aussehende und wohlchmeckende Eiergericht wird mit Zucker überstreut und mit süßer Sahne begossen.

Ingredienzien: 10 Eier. 3 Hände voll geriebenes Brod. 1 Handvoll Käse. 1 Obertasse Sahne. 2 Theelöffel voll Zucker. Wenig Salz. 60 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne.

754. Ein großes gebackenes Ei.

Man koche ein Ei pflaumenweich und schäle es vorsichtig ab. Danach rührt man die Milch mit gestoßenen Mandeln, Eidotter und Mehl, nebst ein wenig Zucker und Salz zu einem glatten dickflüssigen Teig, unter welchen man den Eierschnee mischt, und lasse gleichzeitig in einer tiefen Casserole Butter und Del zu gleichen Theilen heiß werden. Nun wendet man das Ei in dem Teig um,