

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

backt es von allen Seiten, in dem heißen Backfett, worin es gut schwimmen muß, hellgelb; aus dem Fett herausgenommen, läßt man es danach auf einer Brodschnitte liegend erkalten, kehrt es dann wieder in dem Teig und backt es wie vorher. Auf diese Weise fährt man fort, bis das Ei so groß ist, als man es haben will, wobei das letzte Umwenden nicht in Teig, sondern nur in geschlagenen Eiern geschehen muß. Dieses Ei wird ganz mit Zucker bestreut angerichtet, und eine warme Mandelsauce dazu gegeben.

Ingredienzien: 1 hartgekochtes Ei. 13 Löffel Mehl. 1 Schoppen Milch. 1 Handvoll Mandeln. 2 Eidotter. 1 Löffel voll Zucker. Salz. 1 Eiweiß. Backfett.

755. Schneeberg mit Obst.

Nachdem man von Eiweiß recht steifen Schnee geschlagen hat, vermischt man diesen, indem man ihn noch weiter schlägt, mit Kartoffelmehl, 3 Löffel voll Puderzucker und eingezuckerten Walderdbeeren, welche mit Himbeeren gemischt sind. Inzwischen hat man auf einer runden Schüssel Butter zergehen und überall herumlaufen lassen, auf diese läßt man den mit Früchten gemischten Schnee gleiten, bildet mit Hilfe eines Messers, einen Berg davon, verziert diesen, indem man ihn mit Obst belegt und mit einer silbernen Gabel Figuren hineindrückt, bestreut ihn dann dick mit Puderzucker und stellt ihn in einen mäßig warmen Ofen. Hier darf er höchstens 20 Minuten backen, und muß dann eine hellgelbe Farbe angenommen haben und einiger Maßen fest geworden sein. Der Ofen darf nur wenig geheizt sein, und dennoch thut man gut, die Schüssel, worauf der Schneeberg gebacken werden soll, auf einen Dreifuß zu stellen, läßt man ihn zu heiß, oder zu lange backen, dann fällt er zusammen und wird unansehnlich. Man kann auch Aprikosen, Pfirsiche, Reine Claude so wie auch eingemachte Früchte ohne Sauce dazu nehmen, doch müssen diese erst zu einer trocknen Marmelade verrührt werden, ehe sie zu dem Schnee kommen. Die Himbeeren und Erdbeeren dürfen erst in dem Augenblick mit Zucker bestreut werden, wenn man sie brauchen will, sie dürfen nicht erst Saft ziehen.

Ingredienzien: 12 Eiweiß. 2 Theelöffel voll Kartoffelmehl. 1 Obertasse gehäuft voll Erdbeeren, ebenso viel Himbeeren. 100 Gr. Puderzucker. 20 Gr. Butter.

II. Eierkuchen, Omelettes und Pfizen.

Die Pfannen, worin die obigen Sachen gebacken werden, dürfen,