

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

Man kann diese Kuchen sehr verfeinern, wenn man die Hälfte der Milch fortläßt und durch saure Sahne ersetzt.

Ingredienzien: Zu 3 mittelgroßen Eierkuchen: 6 Eier. 6 Eßlöffel voll Mehl. 1 Prise Salz. $\frac{3}{4}$ Liter Milch. Ungefähr 90 Gr. Butter.

757. Eierkuchen mit Schnee.

Zu den gut geschlagenen Eidottern gibt man Salz und Mehl, schlägt es zu einer glatten Masse und gibt dann nach und nach, entweder süße Sahne oder gute Milch dazu, und wenn dies Alles richtig geschlagen ist, dann zieht man den Eierschnee darunter. Von der angegebenen Masse kann man 2 oder 3 Eierkuchen, je nachdem man sie dick haben will, backen.

Ingredienzien: 8 Eier. 3 Löffel gehäuft voll Mehl. 2 Obertassen voll Sahne. Salz. Butter.

758. Eierkuchen mit Stärke.

Die Stärke wird in Milch aufgelöst und dann mit den Eiern so lange gerührt, bis es eine egal aussehende Masse ist, in welche man zuletzt noch etwas Salz gibt, von dieser werden nach Vorschrift Eierkuchen gebacken. Wer es liebt, kann das Weiß der Eier zu Schnee schlagen, nur bemerke ich, daß die Eierkuchen, worin kein Schnee ist, sich besser von außen froß und innen doch leicht und lustig bleibend, backen lassen, während die Eierkuchen mit Schnee eher kurz und bröcklig werden.

Ingredienzien: 100 Gramm Stärke. 6 Eier. $\frac{3}{4}$ Liter Milch. Salz.

749. Eierkuchen andere Art (zu Obst passend).

Die unten angegebenen Ingredienzien werden ebenso zu einem glatten Teig geschlagen, als beim gewöhnlichen Eierkuchen und unterscheidet sich dieser nur dadurch, daß etwas weniger Milch dazu kommt und er dadurch zu jedem Obsteierkuchen passend wird.

Ingredienzien: 6 Eier. 6 Eßlöffel Mehl. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. Salz.

760. Apfel-Eierkuchen.

Große säuerliche Äpfel, welche leicht mürbe werden, schält man, schneidet sie in Viertel, nimmt das Kernhaus heraus, und schneidet dann die Viertel der Länge nach in feine Scheibchen. Nun rührt man den Eierkuchenteig des vorhergehenden Receptes an, thut danach reichlich Butter in die Pfanne, und wenn dieselbe heiß ist, legt man eine 1 Ctm. dicke Lage Apfelscheibchen hinein, deckt ein