

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

dieses Teiges backt man in der Eierkuchenpfanne mit Butter einen Kuchen so lange, bis sich die untere Seite löst, und läßt ihn, ehe er Farbe annimmt, auf das Kuchenblech gleiten. Die andere Teighälfte backt man ebenso, legt dann, ohne den Kuchen aus der Pfanne zu schieben, noch ein Stück Butter von der Seite her darunter, nimmt ihn vom Feuer fort, breitet die Äpfel gleichmäßig darüber aus, streut Zucker oben auf, deckt den zuerst gebackenen Kuchen über die Äpfel, und zwar mit der weichen Seite nach unten, und backt dann das Ganze auf beiden Seiten hellbraun, wozu man den Eierkuchen noch ein Mal wenden muß. Noch muß bemerkt werden, daß zum Gerathen des obigen Teiges gleichmäßiges Rühren nach einer Seite von Anfang an, bis zu dem Augenblicke, wo zuletzt der Eierschnee durchgezogen wird, beobachtet werden muß. Der Teig soll immer glatt wie Sahne aussehen.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Äpfel. 60 Gr. Butter. 8 Eidotter. $\frac{1}{2}$ Schoppen saure Sahne. 40 Gr. Kartoffelmehl. 8 Eiweiß. 1 Prife Salz. 125 Gr. Zucker. Außerdem Butter zum Backen.

764. Pflaumen-Eierkuchen.

Es ist hierzu am besten, die Pflaumen in heißes Wasser zu legen und sie danach abzuziehen, doch lassen sie sich auch ungeschält verwenden, dann schneidet man sie der Länge nach auf und nimmt den Stein heraus, sie dürfen dabei aber nicht durchgeschnitten werden, müssen vielmehr noch gut aneinander hängen. Nun rührt man den Eierkuchenteig nach Nr. 759 an, backt davon 3 Kuchen, indem man jedesmal, wenn einer auf der einen Seite gebacken ist, ihn auf das Kuchenblech gleiten läßt, dann mit Pflaumen, die ausgehöhlte Seite, wo die Steine geessen haben, nach oben, dicht in doppelter Reihe belegt, Zwiebackskrumen darüber streut, Stückchen Butter darauf legt und dann wie Äpfelkuchen nach Nr. 760 weiter backt. Die doppelte Reihe der Pflaumen wird über die erste Lage und zwar immer den kleinen Zwischenraum, welcher zwischen den Pflaumen entsteht, bedeckend, gelegt, es ist dies nothwendig, weil die Pflaumen durch das Backen einschrumpfen.

Ingredienzien: Zu 3 Kuchen: 6 Eier. 6 Löffel Mehl. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 4 Suppenteller voll Pflaumen. Zwiebackskrumen. Butter.

765. Semmel-Eierkuchen.

Man weicht die rings herum abgeriebenen Semmel in Milch ein, rührt wenn sie ganz durchzogen sind, Eidotter, Mehl, Salz