

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

und Eierschnee dazu, fügt noch Zucker und kleingestoßene Mandeln dabei, und backt davon Eierkuchen in gewöhnlicher Weise.

Zugredienczien: 100 Gr. Semmel. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 6 Eier. 2 Löffel voll Mehl. Salz.

766. Eierkuchen von Grahambrod mit Kirschen.

130 Gr. Grahambrod, wovon die Rinde fortgeschnitten ist, wird in Milch mehrere Stunden erweicht, dann tüchtig mit den Eiern zusammen durchgequirlt, hierauf 70 Gr. zerlassene Butter, Mehl, Salz und Zucker daran gethan, und wenn dies Alles noch 10 Minuten verquirlt ist, wird 1 Suppenteller voll halb süße, halb sauer ausgeteinte Kirschen, ohne den daraus gezogenen Saft, gethan. Vorher schon hat man reichlich Butter in der Pfanne heiß werden lassen, und in diese schüttet man nun sogleich den angerührten Teig, stellt die Pfanne in einen erwärmten Ofen, und läßt den Kuchen 1 Stunde backen. Man kann ihn auch auf kleinem Feuer, oder auf der Heerd-Platte backen, muß ihn dann aber ein Mal umwenden.

Zugredienczien: 130 Gr. Brod. 1 Liter Milch. 6 Eier. 4 Eßlöffel Zucker. 4 Eßlöffel Mehl. 1 Suppenteller voll Kirschen. 125 Gr. Butter. Salz.

767. Eierkuchen von Reis.

Hierzu kann man gut übrig gebliebenen dicken Reis, welcher in Milch gar gekocht war, verwenden. Man verrührt ihn sorgfältig mit Eier, 50 Gr. Butter, Mehl und Zucker und backt ihn in der Eierkuchenspfanne auf beiden Seiten schön gelb. Er ist warm und kalt zu geben, und ist immer ein vortreffliches Essen. Griesbrei ist ebenfalls zu verwenden.

Zugredienczien: 2 Suppenteller voll steifen Milchreis. 6 Eier. 3 Löffel voll Mehl. 3 Löffel voll Zucker. 125 Gr. Butter.

768. Eierkuchen von Nudeln.

In Milch dickgekochte Nudeln, werden mit Mehl, Milch und Eier gut verrührt, und mit Butter in einer Eierkuchenspfanne auf beiden Seiten gelbbraun gebacken. Von der unten angegebenen Quantität backt man in einer großen Pfanne einen Kuchen.

Zugredienczien: 1 große Untertasse voll gekochte Nudeln. $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl. 3 Eier. $\frac{1}{2}$ Overtasse Milch.

769. Eierkuchen von Kartoffeln.

Mehlige Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgeschält