

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 Schüssel an, und gießt heiße Milch darüber. Man kann auch die Pfanzerln allein und die Sauce apart dazu serviren.

Ingredienzien: 125 Gr. Mehl. $\frac{1}{4}$ Liter Milch. 8 Eier.
Salz. 125 Gr. Butter. Zur Sauce 1 Liter Milch. 80 Gr. Zucker.

805. Aepfelpfanzerln mit Milchsauc.

Werden ebenso wie die vorigen bereitet, nur daß man in den Teig fein würflich geschnittene, mit Zucker weich und sehr trocken gekochte Aepfel giebt. Diese Pfanzerln werden stets mit Zucker bestreut servirt, und die Sauce wird extra dazu gegeben.

Ingredienzien: 8 saure Aepfel. 80 Gr. Zucker; sonst wie im Vorhergehenden.

806. Grahambrod-pfanzerln mit Milch.

Die Eier werden mit der Sahne, Zucker und wenig Salz klar gequirt, dann mit dem geriebenen Grahambrod vermischt und eine Stunde hingestellt. Nach dieser Zeit mischt man feingestößene Mandeln dazu und behandelt dann den Teig, wie im Vorhergehenden. Auch zu diesen Pfanzerln gibt man die Milch oder eine Milchsauc apart herum.

Ingredienzien: 8 Eidotter. 2 Eier. 1 Schoppen Sahne. 80 Gr. Mandeln. 80 Gr. Zucker. $1\frac{1}{2}$ Handvoll geriebenes Brod. 80 Gr. Butter. 1 Liter Milch.

807. Milchuchen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann die Eidotter, Zucker und Mehl so darunter gemengt, daß man immer 1 Dotter, den 6. Theil des Mehles und den 6. Theil des Zuckers gleichzeitig hineinrührt und so weiter, bis Alles verbraucht und der Teig sehr glatt ist, in welchem man dann noch das Eiweiß durchzieht. Dieser Teig wird in eine mit Butter fett bestrichene große Form, welche kaum zur Hälfte davon gefüllt wird, gethan, und in einem nicht zu heißen Ofen gar gebacken. Nun schneidet man den Kuchen mit einem Messer carrirt ein, und übergießt ihn mit lauwarmer mit Zucker versüßter Milch, deckt ihn dann zu, und stellt ihn wieder in den Ofen. Nach einer Weile, wenn die Milch in den Kuchen eingezogen ist, wird abermals welche zugegossen, und dies geschieht so lange, wie der Kuchen noch Milch aufnimmt. Zuletzt läßt man ihn noch eine Weile backen, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt ihn mit Zucker bestreut und mit Makronen verziert zur Tafel. Wer es liebt, kann eine Milchsauc dazu geben, nothwendig ist sie