

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

einfache und dabei wohlgeschmeckende Speise gestürzt ist, wird sie mit geschmortem Backobst servirt.

Ingredienzien: 120 Gr. Semmel. 100 Gr. Butter.
1 Schoppen süße Sahne. 125 Gr. Zucker. 12 Eier.

821. Prager Mehlspeise.

Das Mehl wird mit der Sahne und der Hälfte der Butter über schwachem Feuer so lange abgerührt, bis es sich als fester Teig von dem Boden der Casserole ablöst und dann sogleich in einen andern Napf geschüttet zum Erkalten hingestellt. Inzwischen rührt man die andere Hälfte der Butter zu Sahne, gibt Zucker und Eidotter, nebst den geriebenen Mandeln und Citronenschale dazu, und mischt dann Alles mit dem obigen abgekühlten Teig, indem man immer nach einer Seite hin rührt. Zuletzt zieht man das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, behutsam durch die Masse, füllt sie in eine Form und backt sie in mäßiger Ofenhitze 1 Stunde lang. Die Speise wird gestürzt und mit einer Obstsaucе zu Tische herungereicht.

Ingredienzien: 150 Gr. Mehl. $\frac{3}{4}$ Schoppen Sahne.
150 Gr. Butter. 120 Gr. Zucker. 10 Eier. 60 Gr. Mandeln.
Citronenschale.

822. Abgebrannte Strudelspeise.

$\frac{1}{2}$ Schoppen süße Sahne wird mit 70 Gr. Butter und 125 Gr. Mehl in der vorher beschriebenen Weise vom Boden der Casserole abgerührt und zum Erkalten hingestellt. Nach dieser Zeit gibt man die fein gestoßenen Mandeln, 50 Gr. Zucker, 4 Eier und 4 Eidotter und fein geschnittene überzuckerte Citronenschale dazu, rührt Alles gut durch und gießt es dann langsam durch einen flachen, nach unten ziemlich weiten Trichter in einen Liter kochende süße Sahne. Man darf, da von der Teigmasse sich Klößchen bilden sollen, während des Eingießens nicht in der Sahne rühren, höchstens einmal mit einem Löffel das Eingegossene, welches sich gern anhängt, vom Boden abstoßen. Wenn die Klößchen obenauf schwimmen, schüttet man sie auf einen erwärmten Durchschlag, stellt die davon abgelauene Sahne nochmals auf das Feuer und läßt sie bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen einkochen und dann abkühlen. Indeß rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, gibt 6 Eidotter und $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker, dann die eingekochte Sahne und zuletzt die abgetropften Klößchen und das zu Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern dazu, füllt das Ganze dann in eine vorbereitete Form und läßt es $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde backen. Der Ofen darf nur mäßig geheizt sein, weil