

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

Feuer fortgestellt. Nach 2 Stunden gießt man die Mandelmilch durch ein Sieb über die Brodkrumen, läßt diese 10 bis 15 Minuten darin weichen und rührt darauf die zerlassene Butter, den gestoßenen Zucker, 1 Theelöffel voll fein geschnittene candirte Orangenschale, die Eidotter und hiernach den Eierschnee dazu. Nun belegt man den Boden einer mit Butter gut vorbereiteten Form sehr dicht mit feingeschnittenen langen Streifen von candirter Orangenschale, gibt die obige eingerührte Masse hinein und backt sie in mäßig heißem Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Diese sehr fein schmeckende Brodspeise wird mit Milch, in welcher man die Mandeln, die beim Durchgeben auf dem Siebe liegen geblieben waren, nebst einigen Stückchen Orangenschale ausgekocht und dann durchgegossen hatte, servirt.

Ingredienzien: 250 Gr. Brod. 1 Schoppen Milch. 5 Eier. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. 100 Gr. candirte Orangenschale. 80 Stück süße und 6 bittere Mandeln.

838. Brod=Mehlspeise mit Corinthen.

Hierzu kann man alte Brodreste, selbst Rinden gebrauchen, man weicht, nachdem man das Quantum abgewogen, das Brod in kaltem Wasser ein, um es nach Verlauf von einigen Stunden, wo es dann ganz und gar aufgeweicht sein muß, durch ein leinenes Tuch auszudrücken. Das ausgepreßte Brod, welches im Verhältniß des angegebenen Quantums der übrigen Sachen ein reichlicher Liter sein soll, wird nun am besten mit einer Gabel mit der Sahne ganz fein zerrührt, und dann der mit Citronensäure angefeuchtete gefiebte Zucker, die abgewaschenen und danach wieder getrockneten Corinthen und endlich die Eier hineingerührt. Diese Speise ist, wenn man sie eine Stunde lang im gut geheizten Ofen backen ließ, vortrefflich und wird noch besser, wenn man das Brod statt in Wasser in kochender Milch einweicht.

Ingredienzien: 1 Liter ausgepreßtes Brod. 125 Gr. Zucker. 250 Gr. Corinthen. Säure von 1 Citrone. 100 Gr. Butter. 1 Obertasse Sahne. 8 Eier.

839. Mehlspeise von Brod in kleinen Formen.

Das fein geriebene Brod wird mit kochender Milch übergossen, dann zum Abkühlen $\frac{1}{2}$ Stunde hingestellt und hiernach mit der zerlassenen Butter, den gequirten Eiern und dem gestoßenen Zucker gut verrührt. Nun füllt man kleine mit Butter bestrichene und mit Brodkrumen bestreute Formen, in Ermangelung dessen Obertassen, mit dem Brodteig und backt sie im Ofen in 20 bis 30 Minuten gar. Die Formchen werden dicht neben einander auf eine Schüssel ausgefürtzt und dann mit einer süßen Obst- oder Milchsaucen servirt.