

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

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Milch. $\frac{1}{2}$ Pfd. Brodkrumen.
4 Eier. 80 Gr. Butter. 100 Gr. Zucker.

840. Mehlspeise von Butterbrod.

Man schneidet von bleifederdicken Grahambrodschnitten die Rinde fort und bestreicht dann jede derselben recht fett mit frischer Butter, welche man wieder dick mit gesiebtm Zucker überstreut, sie dann in Milch legt und durchziehen läßt. Wenn sie gut erweicht sind, gleichgültig, ob die übergossene Milch alle eingezogen ist oder nicht, so nimmt man das Brod heraus, legt alle Schnitten neben einander auf ein trocknes Tuch, damit sie ein wenig abtropfen und packt sie dann in eine vorgerichtete Mehlspeisenform, wobei man, um alle Ecken zu füllen, ab und zu ein Schnittchen in Stücke zerbrechen muß. Jede Lage Brod bestreut man mit gereinigten Corinthen, ausgesteinten Rosinen und gesiebtm Zucker und übergießt das Ganze mit saurer Sahne, welche vorher mit den Eiern schäumig gequirlt war. Die Form wird in eine flache Pfanne in kochendes Wasser gestellt und dann in gut geheiztem Ofen au bain maris gebacken.

Ingredienzien: 1 Pfd. Brod. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. $\frac{3}{4}$ Liter saure Sahne. 4 Eier. 4 Eidotter. 80 Gr. Rosinen. 80 Gr. Corinthen. Butter.

841. Mehlspeise von geröstetem Brod.

Das in Scheiben geschnittene Grahambrod wird auf einem trocknen Backblech, welches man vorher mit Papier belegt hatte, im Ofen zu schöner dunkelbrauner Farbe geröstet, man hüte sich dabei aber, des Guten zu viel zu thun, weil jedes schwarz geröstete Fleckchen bitter wird. Hiernach stößt man das Brod in einem Mörser sehr fein, schüttelt es dann durch ein Sieb und thut es in die kochende Sahne, um es in derselben 5 Minuten durchkochen zu lassen und dann kalt zu stellen. Hierauf rührt man die Butter zu Sahne, gibt die Eidotter, den mit Citronen abgeriebenen Zucker, die gestoßenen Mandeln und zuletzt den Eierschnee daran, und wenn Alles glatt gerührt ist, backt man diese Masse, nachdem sie in eine vorgerichtete Form gefüllt ist, in gut geheiztem Ofen 1 Stunde lang.

Ingredienzien: 125 Gr. geröstetes Brod. $\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne, reichlich. 125 Gr. Butter. 8 Eier. 125 Gr. Zucker. Die Schale von einer Citrone. 50 Gr. Mandeln.

842. Mehlspeise von Brod mit weißem Käse (Quark).

Nachdem man sich guten, nicht zu harten Quark bereitet hat,