

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

Brod in der Form, thut hierüber die andere Hälfte des Brodteigs und läßt dann das Ganze noch eine halbe Stunde backen. Man kann diese Speise in der Form und auch gestürzt, in jedem Falle dick mit Zucker bestreut, anrichten.

Ingredienzien: 1 Löffel voll Mehl. 2 Hand voll Brodfrumen. $1\frac{1}{2}$ Schoppen saure Sahne. 8 Eier. 1 gehäufter Suppenteller voll Aepfelmus. 125 Gr. Zucker.

845. Aepfespese.

Man bereite von 12 großen weinsäuerlichen Aepfeln ein sehr dickes Aepfelmus, streiche es durch ein Sieb und verführe es mit Zucker, woran vorher eine Citrone abgerieben ist, stelle es dann nochmals auf das Feuer, rühre 60 Gr. Butter dazu und stelle es hiernach zum Erkalten hin. Nach dieser Zeit rührt man erst die Eidotter und nächstdem den Schnee der Eier dazu, füllt darauf das Ganze in eine zugerichtete Form, stellt diese mit einer Pfanne, worin kochendes Wasser ist, in einen mäßig heißen Ofen und läßt die Speise au bain maris gar backen. Kurz vor dem Serviren stürzt man sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker, man kann sie auch in der Form anrichten.

Ingredienzien: 12 große Aepfel. 60 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker. 1 Citrone. 6 Eier.

846. Mehlspeise von Kartoffeln.

Mit der Schale abgekochte mehligte Kartoffeln werden geschält und dann, nachdem sie vollständig erkaltet sind, auf einem Reibeisen fein gerieben. Nun rührt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach die Eidotter, Zucker, gestoßene Mandeln, Citronat, welches in sehr feine Filets geschnitten ist, ausgesteinte, zerschnittene Rosinen und gut gereinigte, aufgequollene Corinthen dazu, und wenn dies Alles glatt gerührt ist, zieht man den Schnee der Eier leicht darunter, füllt es in eine zugerichtete Form, stellt diese bis zu halber Höhe in kochendes Wasser und backt die Masse in ungeheiztem Ofen au bain maris gar. Die Speise kann in der Form, oder auch gestürzt angerichtet werden, man gibt immer eine schäumige Eiersauce dazu.

Ingredienzien: 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 125 Gr. Zucker. 16 Eier. 250 Gr. Butter. 80 Gr. Citronat. 100 Gr. Rosinen. 100 Gr. Corinthen. 50 Gr. Mandeln.

847. Mehlspeise von Kartoffeln mit Aepfel und anderem Obst.

Die Kartoffelspeise wird ebenso, wie im Vorhergehenden be-