

## **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

reitet, nur läßt man Rosinen, Corinthen und Citronat fort, kocht statt dieser Sachen mit Zucker und Citronenschale ein sehr feines, aber steifes Apfelmus und verrührt dies, wenn es ein wenig abgekühlt ist, mit in Zucker eingemachten Kirschen und Pflaumen, letztere in Stücke geschnitten. Nun legt man in eine mit Butter bestrichene Form die eingerührte Kartoffelmasse und das vermischte Apfelmus, abwechselnd lagenweise hinein, und backt es danach wie die vorige Speise au bain maris gar. Eine Sauce wird nicht dazu gereicht.

Ingredienzien: 10 sehr große oder 14 kleinere Äpfel. 1 Citrone. 3 Eßlöffel voll eingemachte Kirschen. 3 Eßlöffel voll Pflaumen. 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 150 Gr. Zucker. 16 Eier. 250 Gr. Butter. 50 Gr. Mandeln.

#### 848. Kaiser-Auflauf.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann nach und nach, während beständig und gleichmäßig nach einer Seite gerührt werden muß, die Eidotter, die Sahne, das Maizena, gesiebter Zucker, worauf vorher die Schale einer Citrone abgerieben ist, und geriebene Mandeln dazu gegeben. In eine Form gefüllt wird dieser äußerst feine Auflauf in mäßiger Ofenhitze  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken und wenn er beinahe gar ist, streicht man den Schnee von 5 Eiweiß darüber, stellt ihn nochmals in den Ofen und läßt den Schnee ein wenig steif werden und blonde Farbe annehmen. Der Auflauf muß, wie jeder andere sogleich, wenn er aus dem Ofen kommt, servirt werden. Wenn das Eiweiß aufgestrichen werden soll, darf der Auflauf nicht gerührt oder auf einen andern Platz gestellt werden, man läßt ihn unverändert im Ofen stehen und muß nun sehr geschickt und rasch, damit der Ofen nicht zu lange offen sein muß, mit einem Löffel den Schnee über der Speise ausbreiten.

Ingredienzien: 3 Löffel voll Maizena. 250 Gr. Butter. 10 Eidotter.  $\frac{1}{2}$  Schoppen dicke süße Sahne. 100 Gr. Zucker. Die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone. 50 Gr. Mandeln.

#### 849. Königs-Auflauf.

Die Eidotter werden schäumig geschlagen, dann die fein geriebenen Mandeln und hiernach der gesiebte Zucker hineingestreut. Man muß Alles nur langsam mit der linken Hand einstreuen, während man mit der rechten immer tüchtig schlägt, und schließlich den steifen Eierschnee unter die Masse zieht. Diese füllt man nun in eine mit Butter und gestoßenem Zucker vorbereitete Form und läßt sie im Ofen goldgelbe Farbe annehmen und 15 Minuten hochsteigend backen, sie muß dann sofort servirt werden, weil sie leicht wieder