

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

nach mit noch 2 Schoppen Sahne vermischt, wieder siedend gemacht und nun mit Zucker und Reismehl, welches man unter Rühren hineinstreut, aufgeköcht. Wenn dies etwas erkaltet ist, gibt man zunächst die Eidotter und dann den steif geschlagenen Schnee der Eier dazu, füllt Alles in eine Form und läßt es in gelinder Wärme gar backen.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Pfd. gebrannter Zucker. $1\frac{1}{2}$ Liter Sahne 200 Gr. Reismehl. 150 Gr. Zucker. 16 Eier.

863. Auflauf von Grahamarod.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit den Eidottern, gestoßenem Zucker, abgeriebener Citronenschale und gut gereinigten Corinthen nach und nach zu einer glatten Masse verrührt, in diese mischt man nun das geriebene Brod und danach den Eierschnee. Wenn darauf Alles in die Form eingefüllt ist, wird es im Ofen in mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Ingredienzien: 200 Gr. Butter. 150 Gr. geriebenes Brod. 9 Eier. 200 Gr. Corinthen. 150 Gr. Zucker. Citrone.

864. Obst-Auflauf.

Milch und Mehl werden klar gequirt, dann auf einem nicht zu starken Feuer, während man fleißig rührt, dick breiig gekocht, nun sogleich mit der Butter verbunden und dann zum Abkühlen hingestellt. Nachdem rührt man nach einander die Eidotter, gestoßenen Zucker, abgeriebene Citronenschale und zuletzt den Schnee der Eier dazu, füllt, wenn es zu einer glatten Masse verrührt ist, die Hälfte davon in eine vorbereitete, etwas tiefere als gewöhnliche Mehlspeisenform, streicht dann sehr gut gekochtes Obst, welches ohne Sauce wie Marmelade sein muß, in ebenso dicker Lage, wie die von Teig ist, darüber, und thut dann die andere Hälfte der Masse wieder auf das Obst. Hiernach stellt man das Ganze in einen mäßig heißen Ofen und läßt es eine Stunde lang backen.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. 6 Löffel voll Mehl. 125 Gr. Zucker. 250 Gr. Butter. Citronenschale. 12 Eier. 1 Suppenteller gehäuft voll Obst.

865. Feiner Auflauf von Maizena.

Die Butter wird mit den Eidottern gut schäumig gerührt, dann streut man abwechselnd einen Theil des Mehles und einen Theil des gesiebten Zuckers hinein, während man immer fleißig weiter darin rührt. Wenn Mehl und Zucker verbraucht sind, gibt man gut gereinigte Corinthen und ausgesteinte Rosinen in den Teig, zieht zuletzt den steifen Schnee der Eier darunter, füllt ihn darauf