

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

868. Biscuit-Auflauf.

Die Eidotter werden mit Zucker, woran das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, $\frac{1}{2}$ Stunde ununterbrochen nach einer Seite gerührt, welches man ruhig fortsetzt, wenn man nach dieser Zeit erst die zerlassene Butter und dann den Schnee von 8 Eiweiß dazu thut. Dieser Auflauf wird hierauf in eine mit Butter bestrichene Form gegeben und 1 Stunde langsam gebacken, wonach er sofort servirt werden muß.

Ingredienzien: 250 Gr. Zucker. 14 Eidotter. 250 Gr. Butter. 8 Eiweiß. 1 Citrone.

869. Auflauf von Kirschen 1.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt das geriebene mit wenig Milch eben besuchete Grahambrod, die gestoßenen Mandeln, die Eidotter und den Zucker dazu und mischt Alles sorgfältig durcheinander. Die Kirschen, welche vorher ausgesteint sein müssen, werden nun leicht mit den Händen ausgedrückt, in den obigen Teig gerührt und hierauf der Eierschnee durchgezogen. In eine Form gefüllt, backt man diesen Auflauf in mäßiger Ofenhitze $\frac{3}{4}$ Stunden. Der ausgedrückte Kirchsafft wird mit Zucker gekocht, mit Kartoffelmehl bindig gemacht und als Sauce zum Auflauf servirt.

Ingredienzien: 3 Hände voll Grahambrod. 125 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Overtasse Milch. 125 Gr. Mandeln. 6 Eier. 200 Gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Liter ausgesteinte zur Hälfte saure und zur Hälfte süße Kirschen.

870. Auflauf von Kirschen 2.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann die süße Sahne Theelöffelweise dazu gegossen und wenn sie alle drin ist, noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit der Butter gerührt. Hierauf gibt man das Mehl und den gestoßenen Zucker, immer nur wenig einstreugend, hinein und wenn dies zusammen zu einem glatten Teig gemischt ist, fügt man die ausgesteinten und ausgedrückten Kirschen dazu, zieht dann den Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt Alles in eine gut vorgerichtete Form und backt es in mäßiger Ofenhitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde. Der Kirchsafft wird, wie oben zur Sauce gekocht.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Schoppen süße Sahne. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. 4 Eßlöffel voll Mehl. 150 Gr. Zucker. 8 Eiweiß. 2 Pfd. ausgesteinte halb saure und halb süße Kirschen.

871. Auflauf von Kirschen 3.

Die Kirschen, welche wieder zu gleichen Theilen sauer und süß sein müssen, werden ausgesteint und ausgedrückt, dann mit dem geriebenen Brod und danach mit dem Eierschnee gemischt. Diese leichte, luftige Masse wird in eine mit Butter bestrichene und mit