

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

875. Auflauf von Kirschen 7.

Von altem Grahambrod (1 Tag alt) werden Federkiel dicke Scheiben geschnitten, aus jeder so gut es geht, ein egales Viereck mit einem Lußtstecher angestochen und dann fett mit frischer Butter bestrichen. Diese packt man neben einander, mit der Butter nach oben in eine vorbereitete Form, streut eine dicke Lage ausgesteinte, saure Kirschen darüber, versteht diese reichlich mit Zucker, legt hierüber wieder Brodschnitten, dann Kirschen, Zucker, Brod und so fort, bis die Form reichlich $\frac{3}{4}$ voll ist. Nun quirlt man Sahne, Eier, Mehl und Butter gut miteinander, gießt dies über Brod und Kirschen in die Form, läßt Alles eine kleine Weile durchziehen und backt es dann in gut geheiztem Ofen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden.

Ingredienzien: 1 Liter Kirschen. 1 Pfd. angestochenes Brod. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. $\frac{3}{4}$ Liter süße Sahne. 1 Theelöffel voll feines Mehl. 2 Eßlöffel voll Butter. 6 Eier.

876. Auflauf von Johannisbeeren 1.

4 Milchbröddchen, welche einen Tag alt sein müssen, werden rings herum abgerieben und dann mit kochender Milch übergossen. Nun rührt man die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, gestoßenen Zucker und die inzwischen aufgeweichten, abgekühlten und fein gerührten Brodkrumen dazu, vermischt Alles sehr gut, zieht dann den Eierschnee leicht durch und füllt hierauf die Hälfte der Masse in eine vorgerichtete Form. Zuvor schon hatte man Johannisbeeren mit Zucker zu einem dicken Mus eingekocht und dieses streicht man in egalere Lage über das in der Form Eingefüllte, giebt dann die andere Hälfte der Teigmasse darüber und backt das Ganze in gut geheiztem Ofen beinahe 1 Stunde lang.

Ingredienzien: 4 Milchbröddchen. $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch. 125 Gr. Butter. 6 Eier. $\frac{1}{2}$ Liter abgestreifte Johannisbeeren. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

877. Auflauf von Johannisbeeren 2.

Die Johannisbeeren werden mit Puderzucker aufgekocht, dann mit einem Schaumlöffel aus der Sauce genommen, diese ganz kurz eingekocht und hierauf wieder mit den Beeren vereinigt. Nun schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee, schlägt 50 Gr. gesiebten Zucker, die gestoßenen Mandeln und danach die ein wenig abgekühlten Johannisbeeren dazu, füllt die Masse sofort in eine vorgerichtete Form und läßt sie 20 bis 25 Minuten im mäßig heißen Ofen backen.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeeren. $1\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. 125 Gr. Mandeln. 10 Eiweiß.