

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

878. Auflauf von Johannisbeeren. 3.

Sahne, Butter, Zucker und Mehl werden glatt angerührt, dann über schwachem Feuer, während man das Rühren fortsetzt, so lange gekocht, bis sich die Masse von der Casserole und vom Rührlöffel ablöst und hiernach zum Erkalten hingestellt. Inzwischen kocht man Johannisbeeren in der vorher angegebenen Weise ganz kurz ein und läßt auch diese kalt werden. Wenn der Teig abgekühlt ist, rührt man ihn immer nach einer Seite, indem man ein Eidotter nach dem andern und zuletzt den steifen Eierschnee dazu gibt; wonach der Teig sehr leicht und schäumig geworden sein muß. Nun füllt man in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zucker bestreute Form die eingekochten Johannisbeeren, streut eine Lage Zucker darüber und gibt dann den Teig oben darauf. Das Ganze wird in einem gut geheizten Ofen reichlich eine Stunde gebacken.

Ingredienzien: 1 Schoppen Sahne. $1\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker.
 $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeeren. 125 Gr. Butter. 4 Eßlöffel voll Mehl.
 8 Eier.

879. Auflauf von Pfirsichen 1.

Der Boden einer mit Butter ausgestrichenen Form wird mit dünnen Weißbrodschnittchen belegt, welche vorher leicht in Sahne getaucht wurden. Hierauf zertheilt man schöne, reife Pfirsiche in 2 Theile, nimmt den Stein heraus und legt sie dann mit der Haut nach unten dicht neben einander auf das Brod. In jede Hälfte der Frucht gibt man ein Stückchen frische Butter und überstreut sie alle dick mit gestoßenem Zucker, legt darauf eine zweite Lage durchschnittener Pfirsiche darüber, verzieht auch diese mit Butter und Zucker und läßt sie danach in einem mäßig heißen Ofen backen, bis sie weich sind.

Ingredienzien: Weißbrod. 24 Pfirsiche. 50 Gr. Butter.
 100 Gr. Zucker. Sahne.

880. Auflauf von Pfirsichen 2.

Die Pfirsiche werden ebenso, wie die vorhergehenden getheilt und dann mit Zucker und wenig Wasser zu einer Marmelade gekocht, welche man durch ein Haarsieb streichen und zum Erkalten hinstellen muß. Hiernach schlägt man das Weiße der Eier zu steifem Schnee, schlägt den Ruderzucker und darauf die erkaltete Pfirsich-Marmelade dazu und backt Alles, nachdem es rasch in eine vorbereitete Form gegossen war, 15 bis 20 Minuten in einem mäßig heißen Ofen. Wenn der Eierschnee steif und einigermaßen