

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

haltbar ist, dann ist der Auflauf gar und muß sofort servirt werden. Von Aprikosen kann dieser Auflauf auch vorzüglich bereitet werden.
 Ingredienzien: 24 Pfirsiche. 250 Gr. Zucker. 10 Eiweiß.

881. Auflauf von Aprikosen.

Wenn die Aprikosen geschält und in 2 Theile getheilt sind, nimmt man die Steine heraus, theilt nun jede Hälfte noch 2 Mal der Länge nach und zuckert die Stückchen mit gesiebtm Zucker tüchtig ein. Vorher schon hatte man Reis in Milch dick und ganz weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gerührt und zum Erkalten hingestellt. Nun rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, Eidotter und das Reismus nach einander dazu, zieht den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß darunter und füllt dann den 4. Theil der Masse in eine mit Butter und Zwieback vorbereitete Form, legt hierüber eine Lage Aprikosenstückchen, dann Reisteig und darauf wieder Aprikosen und so fort, bis 4 Lagen Reis und 3 von Aprikosen eingeschüttet sind. Das Ganze wird darauf $\frac{3}{4}$ Stunden lang in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

Ingredienzien: 125 Gr. Reis. $\frac{3}{4}$ Liter Milch. 100 Gr. Butter. 200 Gr. Zucker. 8 Eigelb. 6 Eiweiß. 1 Schock Aprikosen.

882. Auflauf von Quitten.

Die Quitten werden mit einem harten Luche abgerieben und danach in 4 Theile geschnitten, welche man in wenig Wasser ganz weich kocht. Hiernach nimmt man die Haut und Blumen fort und reibt das Uebrige durch ein Haarsieb, schichtet das Durchgeriebene dann noch warm mit Puderzucker in einen Napf ein und läßt es darin erkalten, während man es in der Zeit einige Mal umrührt. Wenn das Quittenmus völlig kalt geworden ist, verrührt man es mit Eidotter und dann mit dem festen Schnee der Eier, welcher mit gesiebtm Zucker geschlagen ist. Diese Masse wird in die Form gefüllt und in mäßiger Hitze beinahe $\frac{1}{2}$ Stunde lang gebacken.

Ingredienzien: 12 Quitten. 8 Eier. 125 Gr. Zucker.

883. Auflauf von Himbeeren.

Fein gesiebter Zucker wird mit geriebenen Mandeln gut gemischt, danach streut man noch das Mehl dazu, auch dieses mit dem Zucker vermischend. Hierauf rührt man die Eidotter erst eine Weile allein und danach mit obiger Mischung, indem man diese, während mit der rechten Hand gerührt wird, mit der linken langsam einstreut. Zuletzt noch zieht man die gut ausgelesenen und mit Zucker überstreuten Himbeeren, nebst dem Eierschnee durch die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie in mäßiger