Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Ofenhitze $^1/_2$ Stunde backen. Man kann auch einen Theil der Teigmasse allein in die Form füllen, dann die eingezuckerten Himbeeren, welche in diesem Falle nicht unter den Teig gemischt wurden, in einer Lage darauf legen, hierüber den andern Theil des Teiges und so den Auflauf backen. In jedem Falle wird er beim Anrichten dick mit Zucker bestreut und sogleich, wenn er aus dem Ofen kommt, servirt.

Ingredienzien: 100 Gr. Mandeln. 200 Gr. Zucker. 70 Gr. Mehl. 12 Eier.

884. Auflauf von Apfelsinen.

Man schäle die Apfelsinen sehr dünn ab, koche die Schalen in siedender Milch 2 bis 3 Minuten lang und gieße die Milch dann durch ein Haartuch. Wenn sie hiernach abgekühlt ist, verquirlt man sie mit Mehl und Zucker ganz klar, ohne jegliches Klümpchen und kocht davon mit der Butter über nicht zu großem Feuer einen dicken Brei, welchen man während der Zeit rühren muß und dann zum Erkalten hinstellt. Nach dieser Zeit, wenn der Brei einigermaßen kalt geworden ist, rührt man die Eidotter, den Saft der Apfelsinen und zuletzt den Schnee der Eier dazu, füllt dann das Ganze in eine mit Butter und Semmelkrumen vorbereitete Form und läßt es $^3/_4$ Stunden backen.

Ingredienzien: Die Schale von 2 Apfelsinen. Den Saft von 4 Apfelsinen. 1 Schoppen Milch reichlich. 180 Gr. Mehl. 200 Gr. Zucker. 100 Gr. Butter. 14 Eier.

885. Auflauf von Aepfel 1.

Wenn die Aepfel sauber abgerieben sind, schält man sie, befreit sie, nachdem sie in Viertel geschnitten sind, vom Kernhaus und schneidet sie dann in feine Schnitzeln; während dieser Zeit kocht man die Schalen und Kernhäuser in wenig Wasser weich und schüttet sie dann auf ein Sieb. Nun läßt man Butter in einer Casserole zergehen, gibt die Aepfelschnitzeln hinein, um sie weich darin zu dämpfen, streut danach Zucker und geriebenes Grahambrod dazu und läßt dies noch eine Weile mit durchschwitzen. Vorher schon hat man Rosinen ausgesteint und fein geschnitten, ebenso Corinthen gut gereinigt und beides zusammengemischt; diese Mischung und die von Aepfeln und Grahambrod legt man schichtweise abwechselnd in eine Form, welche gut vorbereitet war. Man fängt dabei mit der Brodmischung an und hört auch mit dieser wieder auf, sie jedesmal ein wenig mit dem Löffel festdrückend, ehe man Rosinen und Corinthen darüber legt. Die von den Aepfelschalen inzwischen abgetropfte Brühe wird mit Himbeersaft, so viel, daß es im Ganzen $^1/_2$ Schop-