

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

pen ist, gerührt, dann die Eier und 3 Löffel voll Zucker dazu gethan, Alles durchgequirlt und über die in der Form eingeschichtete Masse gegossen. Das Ganze muß eine Stunde im gut geheizten Ofen backen und ist dann ein vorzüglich schmeckender Auflauf.

Ingredienzien: 1 Suppenteller gehäuft voll Aepfelschnitzeln. 1 Suppenteller voll geriebenes Brod. 125 Gr. Butter. 200 Gr. Zucker. 125 Gr. Rosinen. 125 Gr. Corinthen. Himbeer-saft. 4 Eier und 2 Eidotter.

886. Auflauf von Aepfel 2.

Die Aepfel werden geschält und mit einem Ausstecher so weit ausgehöhlt, daß die Blume sammt dem Kerngehäuse daraus entfernt wird, wonach sie dann in nicht zu vielem Wasser mit Zucker und Zitronenschale gar und weich gekocht werden. Darauf hebt man die Aepfel vorsichtig aus ihrer Brühe und stellt sie zum Erkalten hin, während man von 6 andern geschälten Aepfeln in der zurückgelassenen Brühe ein dickes Aepfelmus kocht. Inzwischen hat man auch Reis in Milch mit Zucker gar und dick gekocht, ihn dann sogleich mit Butter vermischt und auch zum Abkühlen hingestellt, zu diesem gibt man nun das Aepfelmus, dann auch Eidotter und zuletzt den Schnee der Eier und wenn Alles gut verrührt ist, füllt man eine dicke Lage davon in eine gut vorbereitete Form, stellt die weich gestorten Aepfel mit der Höhlung nach oben dicht neben einander hinein, drückt sie fest darin und gibt den übrigen Reis, die Zwischenräume der Aepfel damit füllend, hinzu. Nachdem überstreut man das Ganze dick mit Zucker und läßt es in einem Ofen 20 bis 25 Minuten backen und Farbe annehmen. Im Augenblick des Servirens werden die Höhlungen der Aepfel mit Johannisbeer- oder Himbeergelée gefüllt.

Ingredienzien: 18 bis 20 Aepfel. 200 Gr. Zucker. Etwas Zitronenschale. 250 Gr. Reis. 1 Liter Milch. 80 Gr. Butter. 5 Eier. Himbeergelée.

887. Auflauf von Aepfel 3 (vorzüglich).

Gute, weinsäuerliche Aepfel werden ebenso wie die im vorhergehenden Recept geschält, ausgehöhlt und gekocht, bis man sie mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann; sie müssen langsam kochen, damit sie von außen nicht zu weich werden und dabei inwendig noch nicht gar sind, sie dürfen auch nur wenig Brühe haben, welche zuletzt fast ganz verkocht sein muß. Ein wenig abgekühlt, werden die Aepfel in einer flachen, runden Schüssel mit der Stielseite nach unten pyramidenförmig aufgebaut und mit einem Guß von festem Eierschnee, in welchen 3 bis 4 Löffel voll gesiebter Zucker mit ge-