

## **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

und läßt danach das Ganze im Ofen blonde Farbe annehmen. Diese Speise ist warm und kalt stets sehr wohlschmeckend.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll geschnittene Aepfel. 200 Gr. Zucker. 1 Untertasse voll Obst-Marmelade. 80 Gr. Mandeln. Von einer Citrone der Saft. 10 Eier.

### 893. Auflauf von Aepfel 9.

Das geriebene Grahambrod wird mit gestoßenem Zucker gemischt und die Hälfte davon in eine Form, welche man zunächst mit Butter bestrichen und darauf 30 Gr. Butter darin geschmolzen hatte, egal eingestreut. Hierüber streicht man das mit Zucker ganz steif eingekochte Aepfelmus, legt Stückchen Butter darauf und streut danach die andere Hälfte des Brodes darüber. Das Ganze wird nun mit einem Löffel ein wenig fest gedrückt und dann mit der Sahne und den Eiern, welche man mit 60 Gr. zerlassener Butter durchgequirlt hatte, begossen. Dieser Auflauf muß  $\frac{3}{4}$  Stunden in mäßiger Hitze backen.

Ingredienzien: 100 Gr. Butter. 2 Suppenteller gehäuft voll geriebenes Brod. 1 Suppenteller voll Aepfelmus. 200 Gr. Zucker.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Sahne. 3 Eier.

### 894. Auflauf von Aepfel 10.

Nachdem man die Aepfel geschält und das Kernhaus herausgenommen hat, schneidet man sie der Länge nach in 8 Theile und deckt sie, damit sie ihre Farbe nicht verändern, mit einer angefeuchteten Serviette zu. Sie dürfen aber selbst so zugedeckt nicht lange stehen, man thut daher gut, sie erst kurz vor dem Gebrauch zu schälen. Sodann macht man von zerlassener Butter, erwärmter Sahne, Mehl, 50 Gr. Zucker und einer Prise Salz einen glatten Teig, welchen man mit Eierschnee vermischt und dann die Aepfelstücke hineinthat. Hiernach macht man, am besten in einer Eiersuchenpfanne Butter und Olivenöl zu gleichen Theilen heiß, zieht dann die Pfanne vom Feuer fort und legt die jetzt dick mit Teig überzogenen Aepfel in einen 4 Centm. hohen Kranz ringsum in die Pfanne und in das heiße Fett hinein. Nun stellt man die Pfanne auf schwaches Feuer, welches an den Seiten stärker als in der Mitte sein muß und läßt den Aepfelkranz ganz langsam backen, indem man ihn mit einem Löffel abwechselnd von dem heißen Fett, welches sich in der Mitte der Pfanne befindet und von dem etwa übrig gebliebenen Teig, worin die Aepfel gelegen haben, ringsum begießt. Ist die untere Seite des Kranzes braungelb, so wendet man ihn und läßt ihn auf der andern Seite ebenso backen. Man kann diesen Kranz auch in einer Mehlspeisenform in Ofenhitze backen,