

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

913. Flammeri von Kirichen.

Die Kirichen werden ausgesteint, die Hälfte davon mit Zucker und Citronenschale im Wasser weich gekocht, während die andere Hälfte eingezuckert wird. Hiernach streicht man die gekochten Kirichen durch ein Sieb, läßt sie gut abtropfen, kocht den durchgelaufenen Saft wieder auf, drückt die eingezuckerten Kirichen etwas aus und gießt diesen Saft noch zu den andern. Wenn er darauf wallend kocht, gibt man 125 Gr. Zucker, 60 Gr. auf dem Reibeisen geriebene Mandeln und den vorher blanchirtem Reiszgries unter fortwährendem Rühren dazu und läßt leßtern dick und weich kochen. (Es mußte für das angegebene Quantum Reiszgries $1\frac{1}{2}$ Liter Saft sein.) Hiernach füllt man den Flammeri in die Form, läßt ihn erkalten und stürzt ihn dann auf eine große Schüssel. Jetzt schlägt man die Eiweiß mit 2 Löffel voll Ruderzucker zu Schnee, überzieht mit diesem den Flammeri, streicht ihn mit einem Messer glatt und bestreut ihn darauf mit den eingezuckerten Kirichen. Der Flammeri darf keine Stelle haben, wo er nicht dick mit Eierschnee überzogen wäre und so stellt man ihn in einen sehr heißen Ofen, auf einen gleichzeitig mit ihm eingeschobenen kalten Backstein, woselbst der Schnee dann in wenigen Sekunden fest wird und Farbe annimmt, ohne daß der Flammeri von der Wärme berührt wird. Diese sehr wohlgeschmeckende und dabei hübsch aussehende Speise wird nachdem nochmals kalt gestellt.

Ingredienzien: 2 Liter halb saure, halb süße Kirichen. 250 Gr. Zucker. 1 Liter Wasser. Citronenschale. 60 Gr. Mandeln. 200 Gr. Gries. 5 Eiweiß.

914. Flammeri von Reis.

Der gut blanchirte Reis wird mit Sahne und Zucker nebst etwas Citronenschale weich und dick gekocht, es muß dies, weil die Reiskörner ganz bleiben sollen und man deshalb nicht darin rühren darf, auf ganz schwachem Feuer geschehen, damit der Reis nicht etwa anbrennt. Dann schüttet man den Reis in eine mit kalter Milch umgespülte Form und stellt ihn zum Erkalten hin, wonach er auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Himbeersauce servirt wird.

Ingredienzien: 125 Gr. Reie. 1 Liter Sahne reichlich. 100 Gr. Zucker. Citronenschale.

915. Flammeri von Reis mit Aepfel.

Man kocht den Flammeri ebenso wie den Vorhergehenden, rührt ihn dann mit Eidotter ab, zieht ihn vom Feuer weg, mischt danach auch den Eierschnee dazu und stellt ihn vorläufig bei Seite, d. h. ganz aus der Wärme fort. Inzwischen hatte man schon sehr