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

zurückgezogen; wenn diese nun abgekühlt ist, schlägt man die Eidotter hinein, gibt den Zucker und die gekochte lauwarme Sahne nebst dem Maizena dazu, stellt die Casserole auf kleines Feuer und schlägt den Inhalt derselben mit einem Schneebesen so lange, bis die Masse anfängt, sich zu verdicken, worauf man sie dann an einem kühlen Orte noch ein wenig weiter schlägt. Hiernach stellt man die Speise, nachdem man sie mit dem Safte der Apfelsinen gemischt und in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt hatte, mit derselben in kochendes Wasser und läßt sie im Ofen au bain maris $^3/_4$ Stunden lang backen. Sie wird dann sogleich auf eine Schüssel gestürzt, zum Erkalten hingestellt und beim Anrichten mit schäumiger Sahne umgeben.

Ingredienzien: 75 Gr. Butter. 200 Gr. gesiebter Zucker. 3 Apfelsinen. 14 Eidotter. 1 Liter Sahne. 1 Löffel Maizena.

934. Apfelsinenspeise mit Eierschnee.

Dieselbe wird ohne Eidotter und Maizena in derselben Zusammenstellung sonst wie die Obige gekocht und erst dann, wenn sie vom Feuer fortgenommen ist, zieht man die Eidotter durch die kochend heiße Masse und rührt diese danach bis sie abgekühlt ist. Nun mischt man den Apfelsinensaft und später den Eierschnee darunter, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt diese in kochendes Wasser und backt so die Speise $^3/_4$ Stunden lang au bain maris. Sie muß noch heiß aus der Form gestürzt und dann zum Erkalten hingestellt werden.

Ingredienzien: 75 Gr. Butter. 3 Apfelsinen. 200 Gr. Zucker. 14 Eier. 1 Liter Sahne.

VII. Crêmes.

935. Einfache gekochte Crême.

Man kocht die Sahne mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone leicht auf und läßt sie wieder erkalten. Währenddem schlägt man die Eier ganz schäumig und gibt darnach, wenn die Milch ein wenig abgekühlt ist, diese langsam eingießend dazu, indem man immer, damit der Schaum nicht wieder zerfällt, weiter schlägt. Alsdann füllt man die Masse in eine hohe, mit feinem Oel bestrichene Form, stellt diese in kochendes Wasser auf ein angemessenes Feuer, wo das Wasser nicht wallend, sondern nur langsam, aber stetig weiter kocht. Von da ab schlägt oder quirlt, letzteres ist in der hohen Form bequemer, man die Crême ohne Aufhören so lange, bis sie dick wird, welches man auch noch, wenn