

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

erkaltet ist, rührt man einige Eidotter darunter und formt dann auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett, jedesmal von einem gehäuften Löffel voll Reismasse platte, längliche Kuchen, legt auf jeden derselben 2 oder 3 eingemachte Kirschchen ohne Steine und rollt darauf den Kuchen fest auf. Er muß nun das Ansehen einer kurzen dicken Wurst haben und die Kirschchen müssen ganz darin eingewickelt sein, so panirt man die Croquettes zwei Mal in Eier und Semmelkrumen oder Mehl und backt sie im heißen Fett schön braun. Man kann sie mit Zucker bestreut oder mit einer süßen Sahnesauce anrichten.

Ingredienzien: 125 Gr. Reis. 80 Gr. Butter. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne. 120 Gr. Zucker. Eingemachte Kirschchen. Eier und Semmelkrumen. Backfett.

1059. Ballbäuschen von Reis.

Der Reis wird im Mörser fein gestoßen und dann durch ein Haartuch gesiebt, wonach man das Durchgefallene mit etwas Milch klar rührt. Inzwischen hat man süße Sahne kochend gemacht, schüttet den angerührten Reis nun hinein und läßt ihn darin weich und dick ausquellen. Wenn er darauf ganz durchweg erkaltet ist, nimmt man eingemachte ausgesteinte Pflaumen, immer eine und formt um diese von der Reismasse einen runden Ball, in Gestalt und Größe eines kleinen Apfels, in welchen die Pflaume den Mittelpunkt bildet. Die Ballbäuschen werden nun in Eier und Semmelpanirt und in heißem Backfett wie alle Frittüren hellgelb gebacken. Sie werden ohne Sauce servirt.

Ingredienzien: 100 Gr. durchgeseibter Reis. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. Wenig Milch. Backfett. Eier und Semmelkrume.

1060. Flechten.

Das Mehl hierzu wird in einen Haufen auf den Backtisch geschüttet und die Butter, nachdem sie mit den Händen ausgewaschen ist, in ganz kleine Stückchen zerstückelt in dem Mehlahaufen vertheilt. Danach macht man eine Vertiefung in das Mehl, gibt den Zucker, Eier und eine Prise Salz hinein und fängt nun von hier aus an den Teig mit den Händen zusammenzuwirken. Es kommt hierbei sehr viel auf das richtige und rasche Kneten an, der Teig soll saftig und glatt wie ein Würbeteig sein und darf doch ebenso wie dieser nicht lange geknetet werden. Nun rollt man ihn etwas dicker wie Nudeln auf einem mit Mehl bestäubten Backbrette aus, schneidet ihn in 2 Finger breite Streifen und diese wieder in reichlich 18 Centim. lange Stücke, welche man der Länge nach noch 2 Mal so weit einschneidet, daß sie nur noch strohhalm breit der Quere nach zu-