

## **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

oder kalter Spinatbrühe angerührt und mit dem Spinat tüchtig vermengt. Dies gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Krautform und kocht 1 Std. im Wasserbad. Auch kann derselbe in irdener Form gebacken werden.

#### Nr. 11. **Apfelauflauf.**

In eine Springsform wird eine dünne Schicht Granose (Weizenflocken) gelegt, darauf eine 2 fingerdicke Lage Apfelschnitzen. Dann verrührt man 4 Eier (das Weiße wird zu Schnee geschlagen),  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Eßl. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, gemischt mit  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver. Diesen Teig gibt man über die Äpfel und backt ihn bei mäßiger Hitze. Dieser Auflauf kann kalt oder warm genossen werden.

#### Nr. 12. **Apfelauflauf** auf andere Art.

Ein guter Teig wie zu Fruchttorten wird in 2 Teile gerollt, ein Teil in die Form gelegt und mit Zwieback bestreut. Dann werden Apfelscheiben mit dünnen Zitronenscheiben, reichlich Zucker und geriebenen Mandeln bestreut. Von der anderen Hälfte Teig wird eine Decke darüber gelegt und mit Zuckerguß überzogen. Oder man schneidet Streifen von dem dünn ausgewellten Teig und legt sie gitterartig darüber. Dann wird der Auflauf schön hellbraun gebacken.

