

wenig Saffran / und / nach belieben / etwas von Trisanet ; feuchtet diese Füll mit gutem Wein an / und füllet sie in die ausgehöleten Aepffel ; setzet dann selbige in einen stollichten Hafen / gießt ein wenig Wein und Zucker daran / lassets sieden / aber nicht gar zu lang / daß sie nicht zerfahren : Legets hernach mit einem Löffel ganz gemacht in eine Schüssel / gießt die Brüh darüber / und lassets also in der Schüssel / auf einer Kohlen / noch ein wenig auffieden ; streuet alsdann Zucker und Zimmet darauf / bezieret den Schüssel = Rand ebenfalls mit Zucker und Zimmet / und traget zu Tisch.

26. Aepffel zu füllen / auf andere Art.

Die Aepffel werden ganz geschäht und gefüllt / wie oben geschicht / alsdann in einer Pfannen mit Schmalz schön schnell heraus gebachen ; man darff sie aber weder melben / noch auch durch einen Teig ziehen / sondern nur geschwind so trocken / und zwar einem nach dem andern / heraus bachen / welches am besten geschieht / wann man einen solchen gefüllten Aepffel in einen Faum = Löffel setzt / selbigen zusamt dem Löffel in das heisse Schmalz hält / und auf das schnellste heraus bächet / nachmals in eine Schüssel setzet / Wein und Zucker daran gießet / und auf einer Kohlen so lang auffieden oder dünsten läset / biß sie ein wenig weich werden / alsdann mit Zucker und Zimmet / oder mit Trisanet bestreuet / und / wann man will / mit klein = geschnittenen Mandeln / Pistacien = Nüßlein / oder kleinen kraußen Bisam = Zucker bestecket.

27. Aepffel zu füllen / noch anderst.

Nimm Aepffel / schähle und schneide oben ein Deckelein herab / nimm die Kerne zusamt denen Hülsen heraus ; röste einen andern weichen Aepffel / so zuvor klein zerschnitten worden / im Schmalz / mische Zucker / Zimmet / Weinbeere / und ein wenig Saffran darunter / schlage ein Ey daran / fülls in die ausgehöleten Aepffel / thue die Deckelein wieder darüber / bestreichs mit Eyerweiß / und