

wie sie an sich selbst sind / schön bräunlich im Schmalz rösten / in eine Schüssel legen / Wein darüber giessen / mit Zucker und Zimmet überstreuen / auf eine Glut- oder Kohlpfannen setzen / aufsteden lassen / und so dann mit Zimmet und Zucker / oder aber einem Trisinet / nochmal überstreuen.

### 156. Aepffel-Rüchlein.

**S**uchet Aepffel zur Hand / die ein wenig sauer oder zängerliche seyn / als etwan die so genannte Blau-Aepffel / dann die süßsen taugen nicht hierzu ; schählet und schneidet sie auf das dinnste / daß man fast dadurch sehen kan / wann sie aber ein Loch haben / so lauffen sie nicht auf : Machet hernach einen Teig von schönem Mehl an / schüttet selbigen in eine Schüssel / gießt ein klar- und kaltes Wasser daran / daß das Mehl mit angefeuchtet werde ; rühret selbiges aufs beste mit dem Wasser / eine gute viertel Stund lang / ab / daß sich der Teig von dem Löffel und der Schüssel abledige : Nehmet hernach frische Eyer / und zwar vier ganze / und das Weiße von dreyen andern / zu einer Schüssel voll / schlägt eins nach dem andern daran / biß der Teig wird wie ein Strauben-Teig ; gießet auch ein klein wenig Wein daran / salzet ihn aber nicht / sondern machet in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / ziehet die Aepffel durch den Teig / und leget zwey oder drey derselben auf einmal in das heiße Schmalz / begießt sie mit einem Löffel / so lauffen sie schön auf / beschets also ferner heraus ; leget in eine Schüssel auf ein geschnittenes Brod / bestreuet auch / wann man sie zu Tisch tragen will / mit Zucker.

### 157. Aepffel-Rüchlein zu bachen / auf andere Art.

**S**chähle und schneide die Aepffel zu Pläslein / stich die Außen- und Kern-Häuslein heraus : Mach einen Teig von Mehl / und einem guten Löffel voll Milchram / zwiere selbigen mit Wein /