

43. Ein Apffel = Dorten.

**M**achet Parstörffer = Apffel / schneidet sie entzwen / und die  
 Bußen und Kern = Häuslein heraus / röstet die Apffel im  
 Schmals / biß sie braun werden ; streuet dann auf den Bo-  
 den / eines aufgesetzten Dorten = Teigs oder Hafens / ein geröstet  
 Semmel = Mehl / geschnittene Mandeln / Citronen = Schelffen / Zu-  
 cker und Trisanet / oder aber eine kräftige Mandel = Füll : leget die  
 Apffel darauf / biß der Dorten voll wird / und lasset ihn hernach bas-  
 chen ; wann er nun ein wenig erhaschet ist / giesset einen guten Wein  
 oder Malvasier daran / aber nicht viel / damit er nicht durchweiche /  
 und lasset ihn folgendß bachen : Wann solches geschehen / stecket  
 Pinien = Nüßlein / oder geschnittene Mandeln / in gleichen auch läng-  
 lich / und eines Messer = rucken breit / geschnittene Citronen = und  
 Pomeranzen = Schelffen / Bögen = weiß auf die Apffel / und vergul-  
 det die Nüßlein oder Mandeln / nach belieben. \*

44. Ein Apffel = Dorten / auf  
 andere Art.

**M**achet den Teig zum Dorten = Hafen an / wie bekandt ; schählet  
 die Apffel / schneidet sie zu Pläßen / und dünstets im Wein  
 biß sie ein wenig weich werden ; mischt alsdann Zucker / Zim-  
 met / Trisanet / Weinbeere oder Corinthen / und geschnittene Man-  
 deln darunter / streuet aber zuvor / auf den Boden ein wenig geröstet  
 Semmel = Mehl ; leget diese zubereitete Apffel = Füll darauf / be-  
 decket den Dorten mit einem Deckel / wie die andern / oder aber nur  
 mit einem geschnittenen Teig Creuz = Weiß wie ein Gitter / davon  
 Num. 35. bey den Quitten = Dorten Meldung geschehen.

Recht ij 45. Ein

\* Es ist nicht eben nöthig / daß die Apffel im Schmals geröstet werden /  
 sondern man kan sie auch / so es gefällig ist / an statt dessen / im Wein ein we-  
 nig dünsten.