

45. Ein Apffel = Dorten / noch anderst.

Die Apffel und Quitten werden ganz weich gedünstet / wie ein Brey / alsdann durch ein enges Sieb getrieben / Zucker / Zimmet / und gar klein gestossene Mandeln darunter gerühret / auch Eyer / so es beliebt / daran geschlagen / und alsdann auf das aller dinnste drey oder vier Plätze ausgewalchert / zerlassene Butter dazwischen gestrichen / und aufeinander gelegt ; den leßern Boden aber überstreichet man mit obgedachter massen zusammen-gemachter Füll / streuet wie zuvor / Zucker und Zimmet darauf / und bedeckt als so diesen Dorten wieder mit dergleichen drey- oder vierfachen Plätzlein : Wanns beliebt kan man auch besagten Deckel / zuvor nach einem Papier-Model ausschneiden / alsdann den Hafen rings herum artig bezwicken / und obenher mit Eiß oder Spiegel überstreichen.

46. Ein aufgesetzter Apffel = Dorten.

Schneide in zwey hand voll Mehls eine Butter / salze sie / schlag fünf oder sechs Eyer darein ; mach ein vestes Teiglein an / so sich aufsehen lässet / walchere ein Blat so groß aus / als man den Dorten verlanget ; formire den Boden schön rund / streiche und setze ihn neben herum / in die höhe auf / bezwickel selbigen ehe er noch dürr wird / und laß ihn ertrocknen : Indessen schneide Apffel zu Spälten / und so dann überzweg ; mache ein Schmalz wohl heiß / würff zwey hand voll Apffel darein / siehe aber zu / daß sie nicht zu braun werden / sondern nims also bald / wann sie gelblicht werden / und nur ein wenig anlauffen / heraus / legß auf ein Reiter- oder Sieblein daß das Schmalz davon lauffen könne / dann sie müssen schön weiß bleiben ; und so dann auf eine Schüssel : mische Zucker / Zimmet / Rosin und Weinbeerlein oder Corinthen / darunter / fülle sie in den aufgesetzten Dorten / mache einen ausgeschnitzen Deckel darauf / und laß also eine halbe Stund bachen : wanns beliebt /