kochen und schüttet sie, wenn sie ziemlich erkaltet ist, über die schon eine Weile gebackene Torte und läßt es recht erkalten.

## 1202. Geriebene Aepfel=Torte.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, ½ Pfd. (125 Grm.) Butter, ¼ Pfund (125 Grm.) gestoßene Mandeln, 4 Loth (62½ Grm.) gestoßener Zucker, 2 Eier und ein paar Löffel voll Wein, dies wird zu einem Teig gemacht, halbsingerdick ausgewellt und eine Torte formirt. Nun werden gute Aepfel auf dem Reibeisen gerieben, diese mit ¼ Pfd. (125 Grm.) gut erlesenen und gewaschenen Rosinen nehst Zucker vermischt und auf den Boden der Torte gethan, ungefähr singersdick, dann nach Belieben ein Gitter darüber gemacht und gebacken.

## 1203. Compot=Torte.

Man schält schöne Borsborfer Mepfel, höhlt diese aus, schneidet sie in der Mitte entzwei, dämpft sie ein wenig mit Wein, Zucker und einem Stückchen Zimmt nicht ganz weich und legt sie zum Abtropfen auf ein Sied. Hieraus belegt man ein mit Butter bestrichenes und mit weißem Brod bestreutes Blech, das einen schmalen Rand hat, mit sein gewelltem Butterteig aus, legt auf den Boden Aepfel und zwar so, daß immer ein Raum von Fingerbreite dazwischen bleibt und streicht in den leer gebliebenen Raum einen kleinen singersdick eingemachte Johannisbeeren. Alsdann rührt man 4 Loth (62½ Grm.) fein gestoßene Mandeln mit ebenso viel gessiebtem Zucker und vier Eidotter leicht, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mischt diesen unter die Masse, gibt sie über das Compot und bäckt die Torte in einem etwas heißen Ofen.

## 1204. Himbeer=Torte.

Man macht von beliebigem Teig eine Torte, belegt den Boden derselben mit schönen außerlesenen Himbeeren, ½ Pfd. (125 Grm.) gestoßener Zucker wird mit 3 Eiergelb recht schaumig gerührt, dann 3 Loth (46½ Grm.) seines Mehl darunter gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann über die Himbeeren, über welche man schon vorher etwas gestoßenen Zucker gestreut hat, gegossen, dann schön gebacken.

1205. Erdbeer=Torte mit Mandelguß. Von einem geriebenen Butterteig, worin etwas Zucker ist,