

alsdann ein Blättchen rundes, weißes Schreibpapier mit Butter bestrichen und innen auf die Apfelspalten gelegt, damit diese nicht braun werden und der Kuchen bei angegebener Hitze gebacken.

### 105. **Apfelfuchen, gegittert.**

Eine Anzahl säuerlicher Äpfel werden geschält, das Kernhaus daraus entfernt und in Spalten geschnitten, rasch mit Zucker, einem Stückchen Zimtrinde, etwas Gelb von Citrone oder Orange und ein wenig Wasser weich gedünstet, das Compot kalt gestellt, sodann die Gewürze herausgenommen und ein Gläschen Rum sowie auch einige gereinigte Rosinen darunter gemischt. Man setzt nun auf ein Kuchenblech einen 1 Centimeter dicken Teigboden, legt einen daumenbreiten Teigrand auf den außen leichtbenedigten Boden, füllt das Innere des Kuchens mit dickem, nicht flüssigem, kaltem Apfelcompot, macht von dünnen Blätterteigstreifen noch über den Innenraum des Kuchens ein Gitter, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und bäckt den Kuchen bei guter Hitze. Nach dem Erkalten kann man auf die Zwischenräume des Gitters kleine Stückchen von rothem Fruchtgelée legen, was hübsch aussieht und den Apfelfuchen sehr wohl schmeckend macht.

Bemerkung. Strudel können ebenfalls mit Apfelcompot nach angegebenem Recept gefüllt werden.

### 106. **Blätterteigkuchen und Torten mit beliebiger Fruchtarmelade gefüllt.**

Diese werden ebenso hergestellt, wie die oben angegebenen Kuchen. Armelade beliebiger Art oder Confiture wird ebenfalls einen halben Centimeter dick auf den Innenraum einer Torte oder des Kuchens aufgetragen, das Ganze mit zackigen Teigstreifen übergittert, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

### 107. **Crème-Schnittchen von Buttermteig.**

Von einem gleichmäßig ausgerollten Blätterteigblatt werden 2—3 möglichst lange, 12—14 Centimeter breite Streifen mittelst Lineal und Teigrädchen getrennt, diese Streifen auf Backbleche gesetzt und nachdem das zum Deckel (obersten) bestimmte Teigblatt mit Eigelb bestrichen, in der Röhre gebacken. Sodann werden die unteren Blätter gleichmäßig mit beliebiger Crème bestrichen, aufeinandergelegt und erst gänzlich kalt, mit feinem Staubzucker übersiebt und in gleichmäßig breite Scheiten getheilt.