

eine Hand voll geſtoßenen Zucker, ein wenig Zimmet, und die kleingefchnittene Schale von einer halben Citrone dazu. Wenn dieß alles untereinander gerührt iſt, thut man die Aepfel ganz langſam darein, beſtreicht eine Schüſſel oder ein Blech mit Butter, füllt die Maſſe darein, ſtoßt eine Hand voll ungeſchälte Mandeln klein, vermiſcht ſolche mit Zimmet und Zucker, ſtreut ſie dick über den Auſlauf, ſchneidet ein wenig friſche Butter darauf, und läßt ihn im Backofen oder auf Kohlen langſam aufziehen.

#### Auſlauf von Aepfeln auf andere Art.

Es werden eben ſo viel Aepfel, wie vorgemeldet, geſchält, zu Schnitzen geſchnitten, mit einem halben Schoppen Wein, Zucker, Zimmet, und einer halb abgeriebenen Citrone zugeſetzt, zu einem dicken Muße gekocht, und 4 Loth gewaſchene kleine Roſinen dazu gethan. Hierauf wird ein Weißbrod oder Kreuzerweck abgerieben, das Innere in ſüßen Rahm eingeweicht, ein Viertelpfund Butter zuerſt leicht gerührt, dann das Gelbe von 6 Eiern daran gethan, der eingeweichte Weck feſt ausge- drückt, an der Butter eine Viertelſtunde gerührt, alſdann das gekochte Muß dazu genommen, das Weiße der 6 Eier zu einem Schnee geſchlagen, ſchnell an die Maſſe gerührt, in ein mit Butter geſtrichenen Blech gegoffen, und langſam aufgezo- gen.

#### Gebackene Aepfel in einer Roſinenſauce.

Hiezu ſind die ſogenannten Backäpfel oder Flei- ner am beſten. Sie werden geſchält, von einan- der geſchnitten, die geſchälten halben Aepfel in weißem Mehl umgekehrt, und in heißem Schmalz gebacken. Wenn ſie alle fertig ſind, legt man ſie