

Pfund geſchälte Mandeln zart, und rührt ſie nebst 4 Loth Zucker mit 2 ganzen Eiern an, das Weiße von einem Ey kann auch wegbleiben. Wenn es eine Viertelſtunde wohl gerührt iſt, ſchneidet man ein wenig Citronat und Citronenſchalen darein, füllt dann die Aepfel damit, thut einen halben Schoppen, oder auch etwas mehr Wein, nebst einem Stücke Zucker in eine Schüssel oder in ein Potageblech, und ſetzt die gefüllten Aepfel darein; der Wein muß bis an die Hälfte der Aepfel gehen. Sie werden in einem nicht allzubeißen Ofen gelb gebacken, und auf eine Platte geſetzt. An den Wein, der in der Schüssel von den Aepfeln übrig geblieben iſt, thut man ein paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Kirſchensaft, in deren Ermanglung aber noch einen halben Schoppen Wein nebst einem Stücklein Zucker darein, läßt es aufkochen, und gießt es an die Aepfel. Sie können warm oder kalt aufgetragen werden.

Aepfel à la Suisse (a la Swiß.)

Von 2 altgebackenen Kreuzerwecken reibt man die Rinde ab, ſchneidet das übrige zu runden dünnen Schnitten, beſtreicht eine Kaſtrol Fingersdick mit Butter, und legt die Weckſchnitten unten im Boden dicht neben einander. Der ganze Rand muß mit dem Weck belegt werden. Wo die Weckſchnitten nicht dicht genug liegen, werden kleine Stücklein dazwiſchen gelegt, 6 bis 7 große Aepfel geſchält, zu ganz kleinen dünnen Schnitzen geſchnitten, in eine Schüssel gethan, und ſtark mit Zucker und Zimmet vermiſcht. Alsdann wird eine ſtarke Hand voll von den Schnitzen feſt auf die Wecken gedrückt, ein wenig friſche Butter darauf geſchnitten, wieder eine Hand voll von den Aepfeln, und