

wieder Butter darauf gethan, und so fortgemacht, bis die Aepfel dem Weck gleich sind. Die Hauptsache ist, daß die Aepfel ganz fest mit der Hand hineingedrückt werden. Oben wird wieder ein wenig Butter hingethan, ein weißes Papier nach der Größe der Kastrol mit Butter bestrichen, und oben auf die Aepfel gelegt. Sie müssen eine starke Stunde in des Bäckers Ofen stehen, oder langsam auf Kohlen fertig gemacht werden; unten muß mehr heiße Asche als Kohlen seyn. Ehe es auf die Platte gestürzt wird, gießt man neben an die Schnitten ein Glas Kirschen- oder Himbeersaft, rüttelt das Geschirr ein wenig auf den Kohlen, daß der Kuchen losgeht, stürzt ihn auf eine Platte, und gibt ihn so auf den Tisch.

#### Aufgezogener Aepfelbrey mit Mandeln.

Man schält 6 bis 7 Stück saure Aepfel, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen heißem Schmalz oder Butter weich, rührt nach diesem ein Viertelpfund Zucker, einer Hand voll zart gestoßene Mandeln mit 6 Eiern in einer Schüssel tüchtig zusammen, und in einem andern Geschirr 2 Kochlöffel voll feines Mehl mit einem starken halben Schoppen süßem Rahm glatt an. Alsdann nimmt man die abgedämpften Aepfel, wenn sie kalt sind, nebst dem angerührten Mehl zu den gerührten Mandeln und dem Zucker, macht in einem tiefen Blech oder Kastrol ungefähr ein Viertelpfund Schmalz heiß, füllt die Masse darein, setzt sie auf Kohlen, einen Desdel mit Kohlen darauf, und läßt sie langsam aufziehen.