

sammen, nimmt ein wenig Salz darein, und läßt ihn gehen, kocht dann ein Viertelpfund sauber gewaschene große und eben so viel kleine Rosinen mit einem halben Schoppen Wein, thut sie auf ein Geschirr, schneidet die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat und 4 Loth geschälte Mandeln länglicht zart, mengt dieß mit einer Hand voll Zucker und einem Kaffee-Löfflein gestoßenem Zimmet unter die Rosinen, schält 5 bis 6 Borsdorfer oder ein paar andere große Äpfel, schneidet sie zu ganz feinen Schnittlein, thut sie in eine Kastrol, gießt ein Glas Wein darüber, läßt sie schnell einen Augenblick aufkochen, und legt die Äpfel mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, daß sie kalt werden. Von dem gegangenen Theil wird nun die Hälfte auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett gelegt, mit der Hand ein runder Boden, so groß die Torte werden soll, ausgebreitet, ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl gestreut, der Boden darauf gelegt, derselbe oben wieder mit Zucker und Zimmet überstreut, und die Hälfte von den gekochten Rosinen darauf so ausgebreitet, daß es 2 Finger breit in der Rundung leer bleibt. Auf die Rosinen legt man die Äpfel, auf diese die übrigen Rosinen, nimmt den übrigen Zaig wieder auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett, legt einen Strich Zaig um das Leergelassene herum, von dem Uebrigen einen Deckel darüber, stupft ihn ein wenig mit dem Messer, und läßt ihn langsam gehen. Sobald die Torte reif ist, wird sie mit einem Ey bestrichen, und, ehe sie in den Ofen kommt, mit einer Hand voll geschnittenen oder gestoßenen Mandeln, worunter etwas Zucker und Zimmet ist, überstreut.