

K u c h e n.

Apfelfuchen mit Buttersaig.

Es werden saure Äpfel geschält und geschneit, eine große Hand voll gestiebter Zucker, 1 Quint gestoßener Zimmet, 3 Eyer und ein Viertelpfund zerlassene Butter unter einander gerührt, die Apfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einen von Buttersaig ausgewälten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Hand voll geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit etwas gestoßenem Zucker, streut es über die Äpfel, und backt den Kuchen. Wer den Zimmet nicht liebt, kann statt dessen etwas abgeriebene Zitronen-Schale darein thun.

Apfelfuchen auf andere Art.

Ein halbes Trinkglas süße Milch, 3 Eyer gelb, ein Viertelpfund zerschnittene Butter, 3 Eßlöffel voll Bierhefen und ein wenig Salz würgt man mit feinem Mehl zusammen, bis es ein leichter Saig zum wällen ist, wällt nach der Größe des Kuchenblechs Böden daraus, schneidet 6 bis 8 Äpfel zu dünnen Schnitzen, läßt sie mit einem Glas Wein schnell aufkochen, daß sie nur ein wenig weich werden, verrührt sie aber nicht, kocht auch ein Viertelpfund große und kleine Rosinen mit einem Glase Wein ein wenig auf, läßt dann Beides erkalten, vermischt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, bestreicht das Kuchenblech mit Butter, legt den einen gewälten Boden darein, von den Apfelschnitzen und Rosinen darauf, Zucker und Zimmet darüber, wieder einen Boden darauf, und