

Butter ausgebacken, bis sie eine schöne Farbe haben. Dann ziehet man die Holzpflockchen heraus und steckt spizig geschnittene Mandeln an deren Stelle. Man kann eine Weinsauce darüber machen.

Aepfel mit weißen Bohnen. Während die Bohnen in Wasser und Salz gar gekocht werden, schält man Aepfel, viertheilt sie, macht die Kernhäuser heraus, läßt in einer Kasserolle ein gutes Stück Butter zergehen, thuet etwas Wein und Zucker hinein und schmort darinne über mäßigem Feuer die Aepfel weich. Damit aber die Aepfel während des Schmorens nicht anbrennen, darf nicht versäumt werden, noch ehe sie ganz weich sind, etwas Wasser zuzugießen, denn sonst liegen sie zu trocken. Das Wasser wird von den Bohnen abgegossen, und wenn die Bohnen gut abgelauften sind, thuet man sie zu den Aepfeln, bringt durch tüchtiges Schwenken alles gut durcheinander, und läßt das Gericht noch wenige Augenblicke auf Kohlen ziehen.

Oder: man läßt die zerschnittenen und von den Kernhäusern gereinigten Aepfel bloß mit Fleischbrühe mit etwas Zucker weich schmoren, thuet sie dann zu den abgelauften Bohnen und verfährt wie oben angegeben.

Aepfel-Compot. Siehe Aepfel-Mus.

Aepfel-Gelee (Gallerte). Sechszehn Borsdorfer-Aepfel werden von den Stielen und Blüthen gereinigt, der Boden einer Kasserolle mit Zucker bestreuet, die Aepfel hinein gelegt und die Kasserolle auf einen Windofen gesetzt. Sobald der unter den Aepfeln befindliche Zucker gelb geworden ist, werden die Aep-