

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 31. Mehlspeise à la portugoise von Aepfeln

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N<sup>o</sup> 31. Mehlspeise à la portugoise von Äpfeln.

Schneide 14 Borstorfer Äpfel in der Mitte entzwei, schäle sie und nimm das Kerngehäuse mit den Kernen heraus. Lege sie auf eine Schüssel, streue 2 Hände voll Mehl darauf, und mische die Äpfel und das Mehl unter einander. Backe in 1 Pfund Schmalz die Äpfel langsam schön gelb, und lege die ausgebackenen Äpfel auf ein sauberes Papier, damit das Fett davon komme.

Reib von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide den weißen Ballen Scheibchenweise, laß  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz heiß werden, und backe in selbigen das Brod so gelb als die Äpfel. Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, reib 2 süße Pomeranzen darauf ab, und lege den ganzen Zucker in der Burgunderwein.

Nimm dann eine Form, lege auf den unteren Theil eine Portion von den Äpfeln, schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Zitronat recht klein und streue etwas auf die Äpfel, lege hernach eine Lage Brod darauf, auf solches wieder eine Lage Äpfel und Zitronat, und so wechselweise fortgefahen, bis die Form voll ist. Laß den Burgunderwein mit den Zucker auf den Feuer heiß werden, und gieß ihn über die Mehlspeise in die Form. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze die Form im Backofen, und laß die Mehlspeise ein wenig anziehen. Ist es Zeit zum Anrichten so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Form wird nicht mit Butter bestrichen, weil das Brod und die Äpfel schon im Schmalz gebacken worden sind, und die Mehlspeise ohnehin sehr gern herausgeht.

N<sup>o</sup> 32. Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich.

Reib von 6 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide aus diesen Brod mehrere Finger lange und Finger dicke Stückchen, so zwar, daß aus einem Kreuzerbrod 12 Stückchen geschnitten werden.

Backe in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz das Brod schön gelb, lege es sodann auf ein Papier oder sauberes Tuch, daß das Fett wohl ablaufe; gieße in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und die Schale von einer Zitrone dazu,