

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, 1862

No 12. Compote von Birnen noch auf eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Mehl daran hängen bleibe; laß in einer Backpfanne anderhalb Pfund Schmalz heiß werden und backe die Birnen schön langsam, damit sie weich und gelb werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so bestäube sie stark mit Zucker und Zimmt, richte sie auf eine Schüssel an, und gieb sie zur Tafel.

N^o 12. Compote von Birnen, noch auf eine andere Art.

Backe 40 kleine Birnen in Schmalz, wie bei den vorherigen die Rede war; gieß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein und gieb auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmt, ein wenig Tournesol und 4 Loth fein würfelartig geschnittenen Zitronat dazu. Laß den Syrup etwas einkochen und nimm den Faum davon ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Tournesol und das Stückchen Zimmt von dem Syrup heraus, gieß ihn über die Birnen, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 13. Compote von Borsdorfer Aepfeln mit Weinkreme.

Schäle 18 Borsdorfer Aepfel und höhle sie mit einem Rübenbohrer so aus, daß der äußere Theil so dick ist, als ein starker Federkiel. Mache einen Weinkreme, wie schon beschrieben worden ist, fülle die Borsdorfer Aepfel damit an daß sie voll werden, die obere Oeffnung mache mit ein Stückchen Brod zu, lege die Aepfel auf eine Tortenpfanne, streue etwas Mehl darauf und backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Aepfel auf eine Schüssel, stäube Zucker und Zimmt darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 14. Compote von Aepfeln, auf eine andere Art.

Schäle 20 Borsdorfer Aepfel, schneide sie in der Mitte entzwei und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, gieb die Schale