

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

621. Aepfel-Schmarren

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

umgewendet, der Model am Boden und an den Seiten damit ausgelegt, die Aepfel hinein gefüllt, oben mit Brod bedeckt, frische Butter darauf gethan, in Ofen gestellt und schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, ein wenig guter Wein auf dem Brod herum gegossen, noch recht gut mit Zucker bestreut, und zu Tische gegeben.

621. Aepfel-Schmarren. — Es werden eine gute Portion Aepfel geschnitten wie die Vorhergehenden. Ein Model wird gut mit Butter bestrichen, stark Messerrückendick geriebenes Brod darein gethan, dann mehr als Fingersdick von den geschnittenen Aepfeln, auf diese gestossenen Zucker, Zibeben und Rosinen, dann wieder zwei Messerrücken dick geriebenes Brod, dann wieder Aepfel, Zucker, Rosinen und Zibeben, und so bis alles im Model ist, oben muß Brod seyn, welches man mit etlichen Stückchen frischer Butter belegt, und im Ofen schön backt. Während dessen gießt man nach und nach ein Glas Wein darüber, damit es nicht zu trocken wird. Ist es nun fertig gebacken, so wirds auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen. Man kann statt des weißen Brodes auch gutes altgebackenes Hausbrod nehmen.

622. Aepfel-Strauben. — Es wird guter weißer Wein mit Zucker siedend gemacht, dann thut man gutes feines Mehl in eine Schüssel, brüht es mit dem Wein an, arbeitet den Teig, läßt ihn dann kalt werden, schlägt unterdessen von Eiweiß einen starken Schnee, und reibt auf dem Reibeisen gute Aepfel, thut es zu dem Teig, macht es mit dem Eierschnee recht gut untereinander, der Teig muß eben in der Dicke seyn, daß er durch den Trichter läuft. Nun läßt man Butter nicht gar zu heiß werden in einer Pfanne, die nicht breit aber etwas tief ist; nimmt dann so viel Teig in den Trichter, als man zu einer Straube nöthig findet, läßt nun den Teig schön in die Runde in die Butter laufen, backt die Straube auf beiden Seiten schön gelb. Wenn sie alle gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.