

# **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**

642. Gebackene Aepfel

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

einen spanischen oder geriebenen Buttermig, wellt ihn, wenn man in brauchen will, Messerrücken dick aus, legt auf die Hälfte des Ruchens Häuflein von einer Marmelade oder Aepfel, welche dick eingekocht sind, legt die Häufchen so weit von einander, daß dazwischen halben Fingerslang Raum bleibt, schlägt dann die andre Hälfte des Teiges darüber, drückt ihn um jedes Häufchen gut an, schneidet dann mit dem Rädchen kleine halbe Monde heraus, und backt sie in nicht zu heißer Butter, und bestreut sie mit Zucker. Oder man kann ein Blech mit Mehl bestreuen, die Kräpfschen darauf legen, mit Eigelb bestreichen, und in einem Ofen schön backen, dann ebenfalls mit Zucker bestreuen. Auf die nämliche Weise kann man sie auch von einer guten Kalbfleisch-Farse machen, und auf beide beschriebene Arten backen; nur daß der Zucker wegbleibt, und gleich recht heiß auf den Tisch gegeben werden müssen.

641. Schnecken von Buttermig. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschälte Mandeln werden fein gestoßen, dann 5 Loth gestoßener Zucker mit einem ganzen und einem gelben Ei recht gut gerührt, die Mandeln dann dazu gethan, und recht gut untereinander mit noch ein wenig fein vermiegtten Citronenschalen. Den Buttermig, den man nach Belieben wellt, wird Messerrücken dick ausgewellt zu einem Kuchen; die Masse darauf gestrichen, und gut aufgerollt, dann werden nicht gar halb Fingerlange Stücke davon geschnitten, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, dann im Ofen schön gebacken, mit Zucker bestreut, und aufgetragen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

642. Gebackene Aepfel. — Gute Rennettäpfel werden geschält dann überzwerch in die Hälfte geschnitten, der Bußen und Kernen gut heraus gemacht, mit länglicht geschnittenen Mandeln gespickt, dann im Butter gebacken, auf eine Platte gethan, mit Zucker bestreut. Nun läßt man etwas Wein mit Zucker und Rosinen eine Weile kochen, schüttet es an die Aepfel, und tragt es auf.