

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

3. Aepfelauflauf

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 2. Aepfel-Schmarren.

Man schält und zerschneidet einige Aepfel, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, schneidet dann wieder Aepfel darüber, bestreut sie ebenfalls mit Zucker und Zimmet, und fährt so fort, bis man genug hat; dann schneidet man Milchbrod zu Schnitten, backt sie gelb in Schmalz, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet; dann bestreicht man eine Kasserole dick mit Butter, legt dieselbe mit den gebackenen Schnitten ganz aus, legt eine Lage von den mit Zucker und Zimmet bestreuten Aepfeln darauf, streut eine Handvoll gereinigte Rosinen darüber, dann geröstetes geriebenes Schwarzbrod, dann wieder Aepfel, und so fährt man abwechselnd fort, bis die Kasserole voll ist, macht dieses recht fest aufeinander, und stellt es 1 Stunde in einen Ofen; dann stürzt man es behutsam auf eine dazu passende Platte, daß das Brod schön daran bleibt, streut Zucker und Zimmet darauf, und trägt es zur Tafel.

## 3. Aepfel-Auflauf.

Man bratet 10 bis 12 Borsdorfer Aepfel, drückt das Mark davon durch ein Sieb, läßt  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker in einer Reine auf einer Gluth ganz langsam zerfließen, giebt das Aepfelmark dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen, giebt es dann in eine Platte, rührt es, bis es ganz kühl ist, schlägt dann von 8 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt ihn nach und nach darunter, wie auch inzwischen immer ein wenig feingestoßenen Zucker, der auf Zitronen abgerieben ist. Dieser Auflauf wird, wenn er 1 Stunde gerührt und ganz steif ist, auf einem Teller hoch aufgerührt ganz kühl gebacken, und hernach gleich zur Tafel gegeben.

## 4. Auflauf von Beschamell.

Man macht hierzu ein Beschamell ganz dick und fest, rührt auch noch, wenn es auf dem Feuer ist, einige