

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

2. Aepfel im Schlafrock

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

2. Aepfel im Schlafrock.

Man nimmt Aepfel schält sie und schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt die Kernen heraus und füllt statt deren, etwas Gesottenes hinein, macht einen Butterteig, walt ihn Messerrückendick aus, schneidet viereckigte Flecklein, legt auf jeden Fleck einen halben Aepfel und das eingefüllte auf den Boden, drückt die 4 Ecken des Flecks auf den Aepfel oben zusammen, überstreicht die Aepfel mit Eiern, backt sie in einem Ofen und giebt sie kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

3. Aepfel-Küchlein im Ofen gebacken.

Man macht zu diesen den nämlichen Teig an. Die Aepfel werden gewürfelt geschnitten; wenn es 6 oder 8 Aepfel sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gewaschene Rosinen, eben so viel Cibeben, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeschälte und in 3 Theile geschnittene Mandeln und einige kleine Eßlöffelvoll Zucker alles in den Teig gethan und mit diesem recht untereinander gemacht. Dann werden mit einem kleinen Schaumlöffel, Küchlein ins heißgemachte Schmalz gethan und diese langsam, aber recht rösch gebacken. Bei diesem Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen als daß man zu den Aepfeln braucht, der Teig muß so gemacht seyn, daß es an einander kleben bleibt, auch muß man Acht haben, daß die Küchlein im Ofen nicht zerfallen.

4. Ganze Aepfel zu backen.

Man schält Aepfel, schneidet den oberen Theil ab, höhlt sie aus, nimmt die Kernen heraus; dann macht man eine Mandelfülle von gewiegten Mandeln, einem wenig Schmalz, geröstetem mürbem Brode, Rosinen, Zucker und Zimmet, feuchtet es mit einigen Tropfen Wein an und füllt die ausgehöhlten Aepfel damit. Dann macht man Deckel mit so klein als möglich geschnittenen hölzernen Sprießlein darauf, und macht einen Teig wie bei den Aepfel-Küchlein, kehrt die Aepfel darin um