

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

1. Aepfelküchlein

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

geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt, und siedendes Wasser darauf gießt, dann läßt sich die Haut leicht abschälen; wenn dieses geschehen ist, schneidet man sie voneinander, und nimmt die Steine heraus.

XIII. Bierhefen und Schmalz- Bäckwerk.

1. Apfel-Küchlein.

Man nimmt Äpfel, schält und schneidet sie, entweder zu Schnitzeln oder zu Scheiben; alsdann wird folgender Teig dazu gemacht: man nimmt Mehl nach Belieben, zu 4 großen Eßlöffelvoll, welche mit Wein angemacht werden, wird Butter einer welschen Nuß groß siedend heiß gemacht und an den Teig gegossen. Wenn dieses darein gerührt ist, werden 3 Eierweiß und ein großer Kaffeelöffelvoll Zucker dazu gethan und der Teig mit Wein angemacht. Der Teig darf nicht zu dick und nicht zu dünn seyn, sondern er muß so seyn, daß wenn man die Äpfel in den Teig tunkt, nicht alles davon läuft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt so viel Äpfel hinein, daß sie nicht zu nahe aneinander kommen, läßt sie schön gelb backen und fährt so fort, bis kein Teig mehr da ist. Wenn man viel backt, so muß man öfters frisches Schmalz dazu thun, sonst wird es zu schwarz und die Äpfel würden nicht mehr gelb werden. Man kann den Teig auch nur mit siedend gemachtem Wein und einem wenig Zucker anrühren. Wenn er so ist, wie der Vorige, so ist er recht. Wer keinen Wein nehmen will, kann den Teig auch nur mit kaltem Weiß-Bier und einigen Eiern anrühren.