

Trauben.
Gebratene Kastanien mit gebackenen oder gedämpften Aepfeln
(324).

Eine Tasse warmes Obers.

Roh geriebene Aepfel mit geriebenen Mandeln.
Grießschmarn (221) mit Rosinen oder gedämpftem Obst.

Gemischtes Obst.
Pofesen (217) mit Apfelmus und Preiselbeeren.

Aepfel und Birnen.
Ingwerbrot (44) mit Preiselbeerkrem (wie 307).

Topfen mit Schlagobers gemischt und Preiselbeersaft.
Gebackene Bananen mit Puffreis und leicht gerösteten, ge-
riebenen Mandeln.

Johannisbrotpaste (312).
Bananenbratlinge (aus getrockneten oder frischen Bananen,
160) mit Apfelmus.

Rohe Früchte und Haferflocken.
Gebackener Custard (154) mit Dörrzwetschkenkompott (211).

Melonen.
Maisbrot (49) mit Topfen (Quark) und in Apfelwein gekochten
Dörrzwetschken.

Aepfel.

Der Apfel ist sehr wertvoll, besonders für Kopfarbeiter.
Enthält Kalk, Eisen, Phosphor, wirkt günstig gegen Rheuma-
tismus und Blutarmut.

Rohkost.

316. Apfelsalat. I. Roh geriebene Aepfel und roh
geriebenen weißen oder schwarzen Rettich mit Salat-
soß anmachen. Auch Mayonnaise oder Zitronen-
obers können verwendet werden.

II. Halb geriebene Sellerie, halb geriebene Aepfel
mit Salatsoß anmachen.

III. $\frac{1}{4}$ kg geschälte saure Aepfel in Würfel schneiden und mit ebensoviel fein gehackten, geschälten Haselnüssen mischen, eventuell mit Salatsoß anmachen.

317. Apfelnren. Roh geriebene Aepfel mit geriebenem Kren (Meerrettich) mischen, eventuell etwas Zitronensaft dazugeben.

318. Apfelspeise. I. Frische tadellose Aepfel mit der Schale reiben, mit geriebenen Mandeln, Pignoli oder Erdnüssen und kernlosen, durch die Hackmaschine getriebenen Rosinen mischen. Nur im Bedarfsfalle mit Honig süßen. Dazu Puffreis oder mit heißer Milch oder Obers übergossene Hafer-, Reis- oder Weizenflocken.

II. (Fruchtsalat.) Fein gehobelte Aepfel, gebrühte, entkernte und klein geschnittene getrocknete Zwetschken (am besten durch die Hackmaschine gedreht), gestiftelte oder gehackte geschälte Mandeln, 2 Eßlöffel Pignoli, Sultaninen, $\frac{1}{8}$ Liter Schlagobers und etwas Zimt oder Veilchenwurzelpulver oder Vanille.

III. Frisch geschroteten Weizen mit geriebenen Aepfeln und durch die Hackmaschine getriebenen Feigen (Rosinen oder Datteln) mischen. Nach Belieben können auch geriebene Nüsse oder Mandeln dazu verwendet werden.

IV. Geriebene Aepfel, zerdrückte Bananen, auch Datteln oder Feigen, Orangensaft, Vanille und Zimt mit Schlagobers und gebräunten Reisflocken mischen.

319. Apfelschaum. 3 bis 4 große gebackene und passierte oder roh geriebene Aepfel mit Schnee von 2 Eiweiß (und etwas Zucker) mischen und so lange schlagen, bis der Schaum ganz hell wird.

320. Bananenapfelspeise. $\frac{1}{2}$ kg fein geriebene Aepfel, 1 Handvoll Pignoli, 2 bis 3 gebackene, mit der Gabel

zerdrückte und geschlagene Bananen, Agar-Agar, fein geschnitten — mit heißem, nicht kochendem Wasser gebrüht und kalt gespült — $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers darunter mischen, tüchtig schlagen, mit Zimt, Vanille oder Veilchenwurzelpulver würzen und mit Haferflocken reichen.

321. Apfelkrem. I. Süße geriebene Aepfel mit Schlagobers mischen, mit Vanille oder Zimt würzen und in Kremgläser oder halbe Orangenschalen füllen.

II. $\frac{1}{8}$ Liter Schlagobers mit dem Saft von 1 Zitrone, 4 geriebenen Aepfeln und $\frac{1}{8}$ Liter geriebenen Pignoli gut vermischen. Mit Flocken oder Keks reichen.

Kochanweisungen.

322. Apfelsulz. 5 g Agar-Agar in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser langsam kochen lassen, bis es aufgelöst ist, mit $\frac{1}{2}$ Liter Apfelmus mischen. Vor dem gänzlichen Erkalten mit $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers und etwas Vanille verrühren, in eine Glasschale füllen und mit Apfel- oder Quittengelee garnieren.

323. Apfelicustard. Zu $\frac{1}{4}$ Liter weich gekochten passierten Aepfeln gibt man, solange sie noch warm sind, einen Teelöffel Butter, 2 Eßlöffel Sirup, zwei Dotter, $\frac{1}{8}$ Liter Milch. Alles tüchtig schlagen und in ausgestrichene kleine Backformen füllen, die in einer Pfanne mit heißem Wasser $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken werden. (Eventuell 1 schwachen Eßlöffel Grieß in den Custard mengen.) 2 Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanille dazu, auf den gebackenen Custard geben und in heißem Rohr leicht bräunen. Kalt in den Backformen servieren.

324. Gedämpfte Aepfel. Geschälte Aepfel in Spalten oder Scheiben schneiden, in Oel, geklärter Butter

oder Pflanzenfett gar dämpfen und mit Rosinen oder fein geschnittenen Feigen mischen.

325. Gebackene Aepfel. Aepfel von gleicher Größe mit oder ohne Kernhaus in einer ausgestrichenen Backschüssel im Rohr backen. Mit Sirup oder Obers reichen.

326. Gefüllte Aepfel. I. Große Aepfel sauber reinigen oder schälen, vom Kernhaus befreien, mit geriebenen Mandeln, Rosinen (und etwas Zimt) füllen und auf einem Steingutteller oder in einer Backschüssel im Rohr backen. Kann mit Obers, Schlagobers oder Sirup gereicht werden.

II. Große, säuerliche Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, mit geriebenen Mandeln oder Nüssen, die man vorher mit etwas Obers oder Honig verrührt hat, gefüllt und in einer mit Butter oder Oel ausgestrichenen Porzellanschüssel halbgar gebacken. Dann kommt folgender Guß darüber: 3 Eigelb mit wenig Rohzucker abtreiben und etwas Obers, Brösel und 3 Klar Schnee daruntermengen. Noch einmal backen, bis der Guß fest und die Aepfel weich sind.

III. 6 bis 7 große Aepfel schälen, vorsichtig aushöhlen, mit Marmelade füllen und in eine passende Auflaufschüssel geben. Aus 4 Dottern, mit 14 dkg Zucker abgetrieben, 10 dkg geriebenen Mandeln und dem Schnee von 4 Klar einen Guß machen und über die Aepfel geben. Langsam hellbraun backen, damit die Aepfel gar werden.

327. Apfelfannkuchen. I. $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Liter Weizenschrot, 2 geschlagenen Eiern und 1 Löffel Oel tüchtig rühren, $\frac{1}{2}$ kg geriebene Aepfel daruntermengen und löffelweise in heißem Oel backen.

II. $\frac{1}{2}$ Liter Haferflocken in $\frac{1}{4}$ Liter Milch einweichen, 2 Eßlöffel Mehl dazu (der Teig muß fest sein), 2 Eßlöffel gemahlene Nüsse, 2 Eßlöffel Semmelbrösel, 2 Eier, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, $\frac{1}{8}$ Liter braunen Rohzucker, $\frac{1}{2}$ kg fein gehobelte oder grob geriebene Aepfel, etwas Zimt, löffelweise in heißem Oel backen. — Kann ebenso von entkernten Kirschen oder Zwetschken gemacht werden.

III. (Siehe 160.)

328. Apfelspalten. Man macht einen dicken Teig aus $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und etwas weniger Milch, etwas Salz, taucht die vom Kernhaus befreiten und in Scheiben geschnittenen Aepfel hinein und bäckt sie in heißem Oel schön goldgelb.

329. Apfelknödel. I. $\frac{1}{2}$ kg Aepfel schälen, würfelig schneiden, $\frac{1}{8}$ Liter Milch mit 1 Ei und ungefähr $\frac{5}{8}$ Liter Mehl zu einem steifen Teig anrühren, die Aepfelwürfel dazugeben, Knödel formen und in Salzwasser kochen. Entweder mit zerlassener Butter übergießen oder mit Butter und Bröseln bestreuen und mit Sirup oder Honig reichen.

II. $\frac{1}{4}$ kg Hafergrütze in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zu einem steifem Brei kochen, mit etwas Oel, $\frac{1}{2}$ kg würfelig geschnittenen Aepfeln, 2 geschlagenen Eiern und etwas Zimt vermischen, Knödel formen und in reichlich Wasser kochen.

330. Apfelreis. Reis in Salzwasser kochen, lagenweise mit Apfelmus, Korinthen, geriebenen Mandeln in eine ausgestrichene Backschüssel schichten, oben auf reichlich Butter. Im Rohr backen. — Statt Apfelmus können auch rohe Apfelspalten verwendet werden.

331. Apfelaufwurf. I. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ kg zu Bröseln geriebenes Schrotbrot und $\frac{3}{4}$ kg gehobelte Aepfel abwechselnd lagenweise in eine mit Oel ausgestrichene Backschüssel füllen. Mit Bröseln beginnen und schließen, obenauf reichlich Butterstückchen. — Zur Verbesserung des Geschmacks kann man zwischen jede Lage Brösel und Aepfel immer etwas Zimt, Rosinen (und gebrochene Nüsse) geben. $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen. Kann warm oder kalt gegessen werden.

II. Ungefähr 20 dkg Weißbrot oder Semmeln in dünne Scheiben schneiden, kurz in Milch tauchen und damit Boden und Rand einer mit Butter bestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Tortenform belegen, mit Rosinen (Korinthen und geriebenen oder gestiftelten Mandeln) bestreuen. Von $\frac{1}{2}$ kg gehobelten Aepfeln die Hälfte darüber breiten, mit in Milch getauchten Brotschnitten belegen, dann die zweite Hälfte Aepfel daraufgeben und zum Schluß wieder Brotschnitten, obenauf Butterstückchen. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

III. 10 dkg Butter oder Pflanzenfett treibt man mit etwas Salz, 3 Dottern und 3 dkg Zucker ab; 15 dkg abgerindetes Weißbrot wird in Milch geweicht und der Schnee von 3 Eiweiß dazugegeben. Die Hälfte dieser Masse in eine ausgestrichene Tortenform füllen, etwa $\frac{1}{2}$ kg gehobelte Aepfel und Rosinen daraufgeben, dann die andere Hälfte der abgetriebenen Masse in die Form füllen und backen.

Aepfelgrütze (wie rote Grütze, 313).

Aepfelgetränke (S. 13 u. 14).

Aepfelstrudel (182).

Aepfelpastete (183).

Aepfelkuchen (230).