

Süße Speisen ohne Mehl.

205. Apfelauflauf.

60 Deka Äpfel — 2 Eier — 2 Eßlöffeln Milch — 15 Deka Zucker — 3 Deka Rosinen — Bröseln von 3 Stück Champagnerstangen (oder entsprechend viel Zwiebackbröseln) — etwas Zitronensaft — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Die Äpfel werden geschält, geschnitten und mit etwas Wasser und Zitronensaft gedünstet. Dann werden die Dotter mit der Milch gut versprudelt, die kalte ziemlich dicke Apfelmasse, der Zucker, die Rosinen und die Bröseln beigefügt, ferner der festgeschlagene Schnee der Eiweiß und zum Schlusse das Backpulver. In einer mit Fett ausgestrichenen Schüssel gebacken, wird der Auflauf heiß zu Tisch gebracht.

206. Apfelberg.

$\frac{1}{2}$ Kilo Äpfel — 15 Deka Zucker — 2 Eßlöffeln Marillenmarmelade — 1 Eiweiß — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man läßt die Äpfel, nachdem sie geschält und das Kernhaus entfernt wurde, in Zuckersirup weich dünsten, treibt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit der Marmelade, streicht den Brei glatt, bestreut ihn gut mit Zucker und brennt diesen mit einem Schmarrnschäufel. Dann läßt man ihn erkalten, verrührt ihn mit dem festgeschlagenen Schnee des Eiweiß und mit dem Backpulver und läßt dies, in eine mit etwas Butter bestrichene Porzellanschüssel eingefüllt, die auf ein mit Salz bestreutes Blech gestellt wird, ungefähr 20 Minuten in der Röhre backen.

207. Apfel- oder Wunderschnee.

5 bis 6 große Äpfel — 2 Eiweiß — 20 Deka Staubzucker — $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Äpfel, eine bessere Sorte, läßt man in der Röhre braten, entfernt dann die Schale und treibt sie durch ein Sieb. Diesem Brei mischt man 2 Eiweiß von recht frischen Eiern, den Staubzucker, ein wenig Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale bei und schlägt hierauf die Masse recht lang. Sie muß recht hoch und schaumig werden. Dann häuft man sie auf eine Glasschüssel und gibt eingetochtes Obst rings herum. Ist als nahrhafter Nachtisch sehr zu empfehlen.

Dieser Schnee kann auch wie Schlagobers zur Bereitung von Torten verwendet werden. Nur darf er nicht lange stehen, die Speisen müssen also bald verzehrt werden. Zum Überziehen einer Torte genügt die Hälfte der Masse.

208. Apfeltorte.

35 Deka Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo Äpfel einer besseren Sorte — 1 Zitrone — 2 Eßlöffeln Himbeer- oder Ribiselsaft — 5 Deka Zitronat — 5 Deka Arancini — 5 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 5 Deka verzuckerte Früchte — 5 Deka Rosinen — Oblaten.

Man läßt den Zucker spinnen und die geschälten, würfelig geschnittenen Äpfel darin, ohne viel umzurühren, kochen, bis sie durchsichtig geworden sind. Dann mischt man den Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone, den Fruchtast, Zitronat

Arancini, Mandeln oder Haselnüsse, veruckerte Früchte und Rosinen, alles fein geschnitten, dazu und verrührt die Masse solange auf dem Feuer, bis der Saft ganz eingekocht ist. Dann läßt man sie kalt werden, streicht sie auf Oblaten, die man auf einen Tortenformboden gelegt hat, gibt den Tortenreif herum, bestreicht die Oberfläche mit Wasser, streut Zucker darauf und drückt die Torte ganz gleich. Man stellt sie vorerst in eine überkühlte Röhre und läßt sie hierauf acht Tage an einem warmen Orte trocknen. Dann entfernt man den Reifen und überzieht die Torte mit Wasserglasur. Man kann sie auch mit veruckerten Früchten verzieren.

209. Gefüllte Äpfeln.

6 schöne Äpfel — 10 Deka Zucker — etwas Zitronensaft — 6 Löffeln beliebige Marmelade — $\frac{1}{8}$ Liter Milch — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Kartoffel- oder Reismehl — 6 Deka Zucker — etwas Vanille.

Man schält die Äpfel, sticht das Kernhaus aus und läßt sie in kochendem Zuckewasser und etwas Zitronensaft dünsten, bis sie weich geworden sind. Sie dürfen jedoch nicht zerfallen. Erfaltet, füllt man jeden Apfel mit Marmelade und stellt dann die Äpfel auf eine Glaschüssel. Nun schlägt man aus der Milch, den Dottern, dem Zucker und dem Mehl im heißen Wasserbade eine Krem, die man, halb überkühlt, über die Äpfel gießt, worauf man die Schüssel für mehrere Stunden kalt stellt.

Sollte frische Milch zur Bereitung der Krem nicht vorhanden sein und Trockenmilch verwendet werden, dann ist es ratsam, die Krem mit dem Schnee der Eiweiß zu durchziehen und die Äpfel anstatt kalt, warm zu Tisch zu bringen. Man stellt sie zu diesem Zwecke nach dem Füllen auf eine mit etwas Butter bestrichene Backschüssel, zieht die Krem darüber und schiebt dies für ungefähr 20 Minuten in die Röhre.

Anstatt Marmelade kann man auch eingekochte, gut abgetropfte Weichseln oder Kirschen in die Äpfel füllen.

210. Haferflockenauflauf.

18 Deka Haferflocken — $\frac{3}{4}$ Liter Milch — 3 Eier — 2 Deka Butter — 8 Deka Zucker — 2 Deka Zitronat — etwas Vanille — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man kocht die Haferflocken in die siedende Milch ein, läßt sie zu einem glatten Brei verkochen und streicht sie durch ein Sieb. Nun treibt man die Dotter mit der Butter und dem Zucker ab, mengt den Brei, das feingeschnittene Zitronat und etwas gestoßene Vanille, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zum Schluß das Backpulver bei. Die Masse wird in einer mit Fett bestrichenen Schüssel gebacken. Statt Vanille kann auch Zimt oder geriebene Schokolade beigemengt werden.

211. Hirseauflauf.

12 Deka Hirse — 8 Deka Zucker — 2 Deka Mandeln — 8 Deka Fett — 2 Eier — 1 Prise Salz — 1 Liter Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 3 Deka Schokolade.

Man brüht die Hirse dreimal ab und läßt sie dann in der Milch kochen. Nun bereitet man aus dem Fett, dem Zucker und den Dottern einen recht flaumigen Abtrieb, mengt den Hirsebrei, Salz, die mit der Schale feingeriebenen Mandeln

und den Schnee der Eiweiß dazu und zum Schlusse das Backpulver. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Schüssel ein, läßt den Auslauf in der Röhre backen und bestreut ihn dicht mit geriebener Schokolade.

212 und 213. Kastanienbrei.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien — 1 Liter Milch — 1 Stückchen Vanille — 15 Deka Zucker.

Man schält die Kastanien, brüht sie ab, entfernt die Haut und läßt sie in der Milch mit Vanille weich kochen. Dann drückt man sie durch ein Sieb, verrührt sie mit dem Zucker und, falls der Brei zu dick sein sollte, noch mit ein wenig Milch. Man kann den Brei heiß zu Tisch bringen und dazu Himbeersaft reichen oder man läßt ihn erkalten, verziert ihn mit eingekochten Früchten und reicht den Saft der Früchte separat dazu.

Denselben Brei kann man auch backen. Man vermischt ihn nach dem Ausdrücken mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm, mengt 1 Dotter, den Zucker, den Schnee vom Eiweiß und einen Kaffeelöffel Backpulver bei, läßt dies in der Röhre ein wenig backen und glasiert eventuell mit einer glühenden Schaufel.

214. Kastanienbrei ohne Milch.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien — 25 Deka Zucker — Vanille — 2 Eßlöffeln Rum oder Likör.

Man schält die Kastanien, überbrüht sie, entfernt die Haut und läßt die Kastanien in Wasser weich kochen. Dann stößt man sie zu einem feinem Brei. Den Zucker läßt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und etwas Vanille zu einem Sirup kochen, vermischt die Kastanien damit, fügt 2 Eßlöffeln Rum oder Likör dazu und gibt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten gestürzt, wird die Speise mit kalter Milch gereicht oder mit eingekochten Früchten verziert. In letzterem Falle wird der Fruchtstift separat dazu gereicht.

215. Kastanientorte.

20 Deka Zucker — 2 Dotter — 20 Deka gekochte und durchgetriebene Kastanien — 3 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 3 Eßlöffeln Milch — abgeriebene Zitronenschale — 4 Eiweiß — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 10 Deka Zucker — 2 Dotter — 1 Eßlöffel Rum, Maraschino oder Himbeersaft — 25 Deka gekochte und durchgetriebene Kastanien.

Man rührt den Zucker mit den Dottern ungefähr eine Viertelstunde, bis er recht schaumig geworden ist, mengt die Kastanien, die Mandeln oder Haselnüsse, die Milch und Zitronenschale bei und rührt auch diese Masse noch gut ab. Dann fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver dazu, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Tortenform ein und läßt sie backen. Erkalte schneidet man die Torte durch und versieht sie mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle, womit die Torte auch überzogen wird: Man rührt den Zucker mit den Dottern recht flaumig, mengt den Rum, Maraschino oder Himbeersaft bei und zuletzt die gekochten und durchgetriebenen Kastanien. Man kann die fertige Torte noch mit glasierten Kastanien verzieren.