

werden auf einem mit Fett bestrichenen Backblech gebacken, je zwei mit Marmelade zusammengesetzt und gebackert oder sie werden mit Marmelade bestrichen und entweder mit Windmasse bedeckt und dann noch ein wenig in die Röhre geschoben oder nur gebackert.

Äpfel als Butterersatz zum Brot.

285. Apfelbutter.

Einen ausgezeichneten Brotbelag ergibt die in nachstehender Weise nach amerikanischer Art bereite Apfelbutter: Man schneidet die geschälten Äpfel in Stücke, gibt diese in eine weite Steingutfasserolle, wie man sie zum Einsieden verwendet, fügt Zucker und gestoßenen Zimt nach Geschmack hinzu, übergießt die Äpfel mit billigem Apfelwein und läßt sie solange kochen, bis der Saft fast ganz eingegangen ist und die Äpfel eine glatte, butterartige Masse bilden. Während des Kochens müssen die Äpfel mit einem hölzernen Kochlöffel fleißig umgerührt werden. Man läßt die Apfelbutter in dem Kochgefäß kalt werden und füllt sie in einen Steinguttopf, den man gut verbindet. Nach ungefähr 3 Wochen kann die Apfelbutter verwendet werden.

286. Apfelgelee.

Hiezu lassen sich auch minderwertige und unreife Äpfel verwenden, auch aus Apfelschalen kann man dieses Gelee bereiten. Man wäscht die Äpfel sauber ab, schält sie nicht, sondern schneidet nur das Kernhaus heraus und teilt die Äpfel in Vierteln oder dicke Spalten. Dann übergießt man sie mit soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, und läßt sie, ohne umzurühren, kochen. Feinere Äpfel erfordern eine kürzere Kochzeit, etwa 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden, billigere Äpfel müssen länger kochen. Dann gießt man den Saft langsam, am besten schöpflöffelweise, durch ein Tuch, ohne die Äpfel zu drücken, und läßt ihn mit Zucker in der Hälfte des Gewichtes so lange kochen, bis er zu sulzen beginnt, was ungefähr in 2 Stunden der Fall ist. Man kann den Saft am anderen Tage auch zuerst ohne Zucker aufkochen lassen und abschäumen. Dann erst vermischt man ihn mit gelponnenem Zucker und etwas Vanille und läßt ihn noch ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. In diesem Falle rechnet man für je 1 Kilo Saft $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker.

Das Apfelgelee sieht besonders schön aus, wenn man es aus gelben oder aus roten Äpfeln bereitet. Wird keine schöne Farbe erreicht, so kann man dem Gelee während des Kochens ein wenig Ribiselsaft beifügen.

287. Apfelfäse.

Säuerliche Äpfel werden geschält, zerschnitten und mit Wasser bedeckt, in einer irdenen Kasserolle solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann rührt man sie durch ein Sieb, wägt sie ab und vermischt sie mit Zucker in dreiviertel des Gewichtes und etwas Zitronensaft. Diesen Saft läßt man bei mäßiger Hitze unter stetem Rühren solange kochen, bis er sich vom Löffel löst, was ungefähr 2—3 Stunden dauert. Dann gießt man ihn noch heiß in tiefe Teller, die man in

heißes Wasser getaucht hat, und stellt diese an einen warmen Ort. Wenn der Käse sich trocken anfühlt, wird er auf ein mit Zucker bestreutes Papier gestürzt, wobei man ihn vorerst mit einem Silbermesser vom Teller löst und, mit Zucker bestreut, noch in der mäßig warmen Röhre ein wenig getrocknet. Ist er auf beiden Seiten ganz trocken, wird er in Blechdosen oder in mit Papier ausgelegten Schachteln verwahrt. Man kann den Käse auch in Kapseln füllen und erkalten lassen. Will man ihn aus den Kapseln lösen, dann muß man diese außen ein wenig mit Wasser befeuchten.

Quittenkäse wird in gleicher Weise bereitet. Man kann die Früchte auch mit den Schalen und mit dem Kernhause kochen, muß dann aber viel Wasser zusetzen. Wenn insofgedessen beim Durchsieben viel dünner Saft abfließt, kann man diesen zur Bereitung von Gelee verwenden. Werden die Quittenäpfel geschält, dann muß man jedes Stück gleich in kaltes Wasser legen, da die Äpfel sonst schwarz werden. Sie müssen dann mit frischem Wasser zugefetzt werden.

288. Apfelfäse anderer Art.

Man läßt die geschälten und zerschnittenen Äpfel in einer irdenen Kasserolle mit wenig Wasser auf nicht zu starkem Feuer kochen, bis sie weich geworden sind und sich durch ein Sieb rühren lassen. Dann läßt man den Saft noch dick einkochen und verrührt ihn hierauf mit dick gesponnenem Zucker, um ihn noch ungefähr eine halbe Stunde kochen zu lassen. Man fügt soviel Zucker bei, als der dick eingekochte Apfelsaft Gewicht aufweist. Diesen Käse gießt man in mit Wasser ausgespülte Blechformen, läßt ihn 2 Tage darin stehen, stürzt und verwahrt ihn dann in der bereits beschriebenen Weise.

289. Apfelfäse aus geriebenen Äpfeln.

Man schält und reibt die Äpfel und vermengt sie mit gestoßenem Zucker in der Hälfte ihres Gewichtes, sowie mit ein wenig Zitronensaft. Diese Masse läßt man in einer irdenen Kasserolle 2—3 Stunden unter häufigem Umrühren mit einem hölzernen Kochlöffel kochen, bis sie sulzig zu werden beginnt. Dann gießt man die Masse in Blechformen, die man mit Wasser ausgespült hat, und behandelt sie weiter wie bereits angegeben.

290. Gebratene Äpfel.

Man wischt die Äpfel sehr gut ab, sticht das Kernhaus aus, daß die Äpfel nicht zerfallen, füllt den hohlen Raum mit gestoßenem Zucker aus, stellt die Äpfel reihenweise in eine Pfanne, gibt auf jede Zuckerfüllung ein ganz kleines Butterflöckchen und läßt die Äpfel bei nicht allzu starker Hitze in der Röhre braten. Sie müssen innen weich werden und schmecken sowohl warm als auch kalt sehr gut.

Man kann mit dem gestoßenen Zucker auch eine geschälte Mandel einfüllen.

