

#### 4. Mehlspeise von Aepfeln.

Man schält ungefähr 7 – 8 Stück recht schöne große Aepfel und schneidet sie ganz fein in Scheiben, dann setzt man eine Kasserolle auf und läßt die Aepfel mit einem Tassenkopf voll Wein und Zucker zugedeckt weich kochen. Hierauf wiegt man 50 Gramm süße und 20 Gramm bittere Mandeln fein, reibt von 1 Zitrone die Schale ab und zerschneidet ein Stück Zitronat in Würfel. Dann rührt man 4 Eigelb und die anderen bereiteten Sachen durcheinander. Hat man dies  
5 nach einer Seite hin gut durchgerührt, so kommen noch 3 geriebene Milchbrote dazu und die abgekühlten Aepfel, auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dann schüttet man die Masse in die mit Butter bestrichene Form und läßt sie bei gelinder Hitze eine Stunde backen.

*(121 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap488.html>*