Maria Ludolfs

11. Apfelmus.

Dieses Kompot paßt vorzüglich zu jeder Art von Wildbraten. Man bereitet es folgendermaßen: 2 Liter Aepfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und in etwas Wasser oder Wein weich gekocht, doch muß man sich hüten, zuviel Flüssiges daran zu nehmen, damit das Mus nicht zu dünn wird. Sind sie weich, so rührt man sie mit einer Kelle vollends klein, thut 40 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und Zimmet hinzu und läßt sie zu einem steifen Mus kochen, welches man nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreut und nach Belieben mit ausgequollenen Korinthen und abgezogenen Mandelstückchen garnieren kann.
(97 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap632.html

classtests.com