Proporcja
jabłka
ponfitur
lub marm.
10 dkg
cukru
1/2 l wody
2 jajka
2 łyż. cukru
1 " mąki
ziemniacz.
1/2 l śmie-
tany słodk.

łowić na syropie wyjąć na sito odsączyć do środka do ponfitur albo marmeladki. Tak przygotowane jabłka ułożyć na metalowym półmisku, zalać przygotowaną pianą z białka, ubitą z cukrem i ziemniaczą gniętą gotowaną śmietanką zalać ubitą żółtką z cukrem. Dać do tego mąkę ziemniaczaną i ubitą pianę z cukrem. Wszystko dobrze wymieszać i tym zalać ułożone na półmisku jabłka. Wszystko do gorącej wody wstawić i lekko zapiec. Podawać do stołu, na tym samym półmisku położonym na podstawce albo na porcelanowym.

Strudel z jab-kami

Proporcja
10 mąki
3 dkg cukr.

Do wysmarowanego masłem rondla i wysypanego bułką bułką, dać na dno warstwę ciasta strudlowego, potem skarmelizowanym masłem, przełożyć warstwę jabłek z rodzynkami dać warstwę ciasta i tak ciągle na przemian. W końcu potem masłem i piec 1/2 godz. przed obiadem. Gotowy wyłożyć na półmisek posypać na porcje, posypać cukrem pudrem i podać do stołu.

Kupon szczawiowy

Obór ugotować potrajać w płatki ułożyć w rondelku i zalać sosem. Obór ma się gotować z dużą ilością wody. Sos zrobić dość ciemny zasmażkę zaprawić jej smakiem wystudzonym z ugotowanego obora, dać do niego wypłukane rodzynki i drobno potrajane migdały.