Maria Ludolfs

6. Saure Sahnenspeise.

¾ Liter dicke, saure Sahne wird mit 4 frischen Eigelb, 2 Löffeln Mehl, etwas Zucker und einer abgeriebenen Zitronenschale tüchtig gequirlt. Zuletzt wird der Schnee der 4 Eiweiß dazu gethan. Die Masse wird in einer runden Porzellan- oder Blechform eine Stunde bei gelinder Hitze gebacken. Die Speise muß sofort aufgetragen werden. *(50 Wörter)*

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap490.html

classtests.com