

71. Kalte Fliedermilch.

Nachdem man eine gute Hand voll Fliederblüten von den Stengeln abgepflückt und gewaschen hat, läßt man sie in 1 Liter Milch gut durchkochen, dann gießt man sie in ein Sieb, damit die Blüten zurückbleiben, und läßt die Blüten nochmals aufkochen. Alsdann quirlt man sie mit drei Eidottern ab und läßt sie erkalten. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und mit einem Eßlöffel in Klößen auf die erkaltete Suppe gethan. Die Schaumklöße werden mit Zucker
5 und Zimmet bestreut.

(77 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap080.html>