Maria Ludolfs

41. Spritzkuchen.

¼ Liter Sahne und 100 Gramm Butter werden in einer Kasserolle kochend gemacht, dazu ½ Pfund gutes Weizenmehl gemischt und aus dem Feuer recht stark gerührt und steif abgebrannt. Wenn es etwas abgekühlt ist, so schlägt man nach und nach 4 Eier hinzu, rührt es wohl durcheinander und drückt die Masse dann mit einer Spritze in heißes Schmalz, worin die Kuchen unter beständigem Schütteln des Gefäßes schön gelb ausbacken müssen. Danach werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut.

(76 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap565.html

classtests.com