

18. Kartoffel-Eierkuchen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebene Kartoffeln, welche vorher mit der Schale abgekocht worden sind, ferner 70 Gramm Butter, 15 Gramm geriebene Mandeln, ebensoviel Zucker, das Gelbe von vier Eiern recht sämig, thut einige, rein verlesene, Korinthen und etwas Salz nebst dem von dem Eiweiß geschlagenen Schnee dazu, bestreicht eine Pfanne mit geklärter Butter, füllt von der obigen Masse so viel hinein, als zu einem Eierkuchen nötig ist, bäckt denselben auf
5 beiden Seiten langsam hellgelb, bestreut ihn mit Zucker und richtet ihn, einen auf den anderen gelegt, auf einer Schüssel an. Man giebt dazu geschmorte Heidelbeeren oder Kirschsauce. (Siehe Abteilung Saucen.)

(100 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap482.html>