

Maria Ludolfs

25. Reisklöße.

Man brüht 140 Gramm Reis in Wasser ab und kocht ihn in einem Topf mit ½ Liter Milch gar, dann läßt man ihn abkühlen und thut 4 ganze Eier, einen Eßlöffel voll feingestoßene Mandeln (meistens süße und nur einige bittere), abgeriebene Zitronenschale, Zimmet, Zucker und geriebene Semmel hinzu. Aus diesem Teig formt man Klöße und bückt sie in einer Pfanne mit Butter hellbraun.

(62 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap509.html>