

Maria Ludolfs

3. Brätzeln.

Man nimmt zu zwei großen Brätzeln folgende Zuthaten: 3 Pfund Weizenmehl, 130 Gramm Bäreme, ein Pfund Butter, drei viertel Liter Milch, ein Pfund Zucker, ein halbes Pfund klein gewiegte Mandeln und ein halbes Pfund Korinthen. Mit diesen Zuthaten verfährt man ganz wie bei dem Stollenteig in Nr. 1 und giebt dem Teig, sobald er genug gegangen ist, die Form von Brätzeln, bestreicht diese mit Eigelb und läßt sie backen.

(69 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap527.html>