Maria Ludolfs

24. Chokoladenkuchen.

Man nimmt acht Eiweiß, schlägt sie zu Schnee, thut ½ Pfund geriebenen Cacao und ½ Pfund Zucker darunter, rührt es ordentlich durcheinander, macht auf einem Blech mit einem Löffel kleine Häufchen und läßt sie backen. Diese Chokoladenkuchen schmecken vorzüglich.
(37 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap548.html

classtests.com