

36. Karthäuserklöße.

4 altbackene Milchbrote zerschneidet man in zwei oder drei Stücke, reibt das Braune ab und weicht dieselben in Milch ein, in welche man zuvor einige Eier und etwas Zucker gequirlt hat. Sind sie ganz weich gequollen, so nimmt man sie aus der Milch und läßt diese ablaufen. Hierauf werden sie in der abgeriebenen Rinde, die man mit Zucker und Zimmt vermischt, gewälzt, in Butter gebraten und noch einmal mit Zucker und Zimmt bestreut. Man ißt sie mit Obstsauce
5 jeder beliebigen Art.

(81 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap520.html>