

31. Windbeutel.

Für 3 Personen braucht man etwa 80 Gramm gute Butter. Diese wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser über Feuer gesetzt und kochen gelassen. Sowie die Mischung kocht, rührt man schnell 125 Gramm gesiebtes Weizenmehl darunter, bis eine zähe, schwer fließende Masse entsteht, welche man mit einem Eßlöffel als kleine Häufchen auf bemehlte Bleche dressiert, mit Eigelb bestreicht und bei ziemlich starker Hitze bäckt. Wenn dieselben erkaltet sind, werden sie
5 aufgeschnitten und mit geschlagener Sahne, welche mit Zucker und Vanille versetzt ist, gefüllt und oben mit feinem Zucker bestäubt.

(86 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap555.html>