

5. Stachelbeeren zu schmoren.

Hierzu nimmt man 1 Liter Stachelbeeren, wenn sie noch unreif sind, schneidet die Stiele und die Kuppen davon ab und setzt sie in einer Kasserolle mit heißem Wasser auf, läßt sie ein paar Mal damit überkochen und gießt das Wasser wieder ab. Dies macht man drei Mal, dann setzt man sie von Neuem mit Wasser auf und läßt sie mit mindestens 150 Gramm Zucker kochen, bis sie platzen, darauf quirlt man 2 Eigelb mit Wasser, gießt dies unter beständigem Rühren
5 zu den kochenden Stachelbeeren und nimmt diese sogleich ab. Sie schmecken, auf diese Art bereitet, ganz vorzüglich, der Zucker darf aber nicht gespart werden.

(104 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap626.html>