

Maria Ludolfs

11. Sago-Pudding.

In ½ Liter Milch werden 70 Gramm Sago ausgequollen und so lange über dem Feuer gerührt, bis er sich ganz von dem Kessel ablöst; dann läßt man es erkalten, reibt 70 Gramm Butter zu Sahne, schüttet 70 Gramm Zucker dazu, 70 Gramm fein geriebenen Zwieback, 4 Eier und eine abgeriebene Citronenschale. Dies reibt man mit dem Sago gut durcheinander und kocht es in der mit Butter ausgeriebenen Form 1¼ Stunden lang in siedendem Wasser.

(73 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap495.html>