Maria Ludolfs

44. Käsestangen.

Aus 120 Gramm Mehl, 70 Gramm Butter, 4 Löffeln saurer Sahne, Salz, etwas Cayennepfeffer und 100 Gramm geriebenem Parmesankäse bereitet man einen Teig, rollt ihn aus, schneidet ihn zu Streifen und bäckt die Stangen lichtgelb.
(35 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap568.html

classtests.com