

Maria Ludolfs

3. Setzeier.

Am besten kochen diese Eier sich in einer Setzeierpfanne. Man legt in jede Höhlung derselben, wo ein Ei hineinkommen soll, etwas Butter, schlägt das ganze Ei da hinein, streut Salz darauf und nimmt es, wenn es die beliebige Härte erreicht hat, mit einem Löffel heraus. Hat man eine solche Pfanne nicht, so lasse man Butter in einer gewöhnlichen Pfanne zergehen, schlage die Eier neben einander hinein, salze sie etwas und schneide sie, wenn sie gut
5 sind, mit einem Messer von einander.

(81 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap467.html>