

56. Milchsuppe mit gebranntem Mehl.

In einer Pfanne röstet man etwas trockenes Kartoffelmehl, 25 Gramm auf 1 Liter Milch, gelblich und kocht selbiges in Milch mit 30 Gramm Zucker und einem Stückchen Zimmt recht klar. Nachdem man diese Suppe mit etwas Salz abgeschmeckt hat, röstet man mit Zucker bestreute Semmelscheiben und richtet die Suppe darüber an.

(51 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap065.html>