

Maria Ludolfs

33. Mandelklöße.

Man nimmt 100 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln, häutet sie ab und wiegt sie recht fein, thut einige Löffel Zucker hinzu, vier Eidotter, 50 Gramm geriebene Semmel und zwei Löffel zerlassene Butter, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt alles miteinander zu einem Teig zusammen. Davon legt man auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech kleine Häufchen, welche man in einem nicht allzu heißen Ofen hellbraun bäckt und zur Suppe giebt.
(72 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap517.html>