

Maria Ludolfs

## **11. Weincrême.**

Man schlägt 4 Eier in einen Topf, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter weißen Wein darauf, reibt  $\frac{1}{2}$  Zitrone auf  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker ab und quirlt dies alles mit  $\frac{1}{4}$  Tasse voll Orangen-Wasser und einem knappen Theelöffel voll Kartoffelmehl unter beständigem Rühren auf dem Feuer ab, thut es sogleich in einen Napf, belegt es mit Makronen und läßt es erkalten.

*(53 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap579.html>*