

Maria Ludolfs

27. Rettig-Bonbons.

Man schält und reibt einen Rettig, drückt den Saft davon durch ein Tuch oder Sieb in den zu kochenden Zucker und kocht den Zucker zu starkem Bruch. Nun wird dieser Zucker gezogen. Nachdem derselbe fest genug ist, windet man ihn zusammen und zieht ihn in Stangen aus, die man, nachdem sie erkaltet, in 2 Centimeter lange Stücke zerschlägt.
(58 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap551.html>