Maria Ludolfs

17. Semmel-Eierkuchen.

Man schneidet 4 Milchbrote oder Semmeln in Scheiben, erweicht dieselben in kalter Milch, rührt das Gelbe von 2 bis 3 Eiern dazu, verdünnt die Masse mit ¼ Liter Milch und thut etwas Salz und Zucker, sowie den vom Eiweiß steif geschlagenen Schnee dazu. Man bäckt hiervon mit Butter gewöhnliche Eierkuchen.
(49 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap483.html

classtests.com