Maria Ludolfs

21. Vanillenplätzchen.

Hierzu nimmt man fünf ganze Eier und ein Pfund Zucker und rührt dies eine Stunde lang durcheinander, bis es ganz schäumig geworden ist. Dann streut man drei viertel Pfund Mehl und ein Stängchen fein gestoßene Vanille daran. Nachdem man dies gut durchgerührt hat, legt man von dem Teig mit einem Theelöffel abgestochene Häufchen auf ein mit Speck oder Butter abgeriebenes Blech und läßt sie backen.
(65 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap545.html

classtests.com