

Maria Ludolfs

8. Pfirsiche zu schmoren.

Sie werden mit heißem Wasser abgebrüht und geschält, mitten durchgeschnitten, die Steine herausgenommen und 1 Liter Pfirsiche mit einem Tassenkopf voll Wein und 50-70 Gramm Zucker weich gekocht. Mann kann auch einige Steine aufklopfen, die Kerne von denselben klein schneiden und mitkochen.

(42 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap629.html>