

Maria Ludolfs

## **7. Milchcrème.**

Man läßt 40 Gramm feingestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone und eine kleine Stange Zimmt in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch aufkochen, quirlt dann 6 Eidottern mit  $\frac{1}{2}$  Tassenkopf Pfirsichblüthen-Wasser und einen knappen Theelöffel voll Kartoffelmehl klar, rührt dies an die kochende Milch und läßt es unter beständigem Quirlen mit einander aufkochen, darauf füllt man es in Nöpfe und belegt es mit eingemachtem Obst.

*(61 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap575.html>*