

35. Klöße von weißem Käse.

Man nimmt zu 200 Gramm Mehl $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse gute Hefe, 60 Gramm Korinthen, eben so viel Butter, einen Theelöffel voll Zucker, etwas Muskatnuß, Salz und einen weißen Käse. Daraus macht man einen Teig, den man zwei Stunden lang aufgehen läßt, dann mangelt man ihn auf, ungefähr einen Finger dick, sticht mit einem kleinen Glase Formen ab und bäckt sie in Schmalz wie die Pfannkuchen.

(67 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap519.html>