

35. Croquettes von Weißbrot.

Geriebenes Weißbrot wird mit etwas Rotwein befeuchtet und mit einigen Eiern, Zucker, Zimmt und abgeriebener Zitronenschale zu einem steifen Brei verrührt. Dieser wird mit einem Eßlöffel abgestochen, in kochendes Schmalz gelegt und goldgelb gebacken. Man bestreut die Croquettes mit Zucker und giebt sie, recht süß, zu einem Kompot von Kirschen oder Pflaumen.

(52 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap559.html>