

Maria Ludolfs

6. Saure Sahnenspeise.

$\frac{3}{4}$ Liter dicke, saure Sahne wird mit 4 frischen Eigelb, 2 Löffeln Mehl, etwas Zucker und einer abgeriebenen Zitronenschale tüchtig gequirlt. Zuletzt wird der Schnee der 4 Eiweiß dazu gethan. Die Masse wird in einer runden Porzellan- oder Blechform eine Stunde bei gelinder Hitze gebacken. Die Speise muß sofort aufgetragen werden.

(50 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap490.html>