

67. Kaltschale von Citronen.

Zu 1 Liter Kaltschale nimmt man die eine Hälfte Wein, die andere Wasser, läßt dies mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, dem ausgepreßten Saft derselben und einem halben Pfund Zucker kochen. Wenn es recht im Kochen ist, schlägt man drei Eidotter in einen Topf, quirlt sie in einem Löffel kalten Wassers und einem halben Löffel Mehl gut durch und gießt sie unter beständigem Rühren in den kochenden Wein, mit dem sie noch einmal hoch kochen müssen.

5 Nachdem diese Masse erkaltet ist, gibt man sie mit Makkronen oder Butterbrot.

(88 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap076.html>