

2. Mehlspeise von Semmel.

Hierzu kocht man 4 geriebene Milchbrote in 1/8 Liter Milch mit etwas Salz zu einem steifen Brei und läßt diesen wieder kalt werden; darauf treibt man 80 Gramm Butter zu Sahne, thut 4 Eigelb hinzu, etwas geriebene Zitronenschale, Zucker nach Gefallen und einen Eßlöffel voll Rosinen und Korinthen, salzt die Masse ein wenig und rührt den gekochten Semmelbrei löffelweis daran, jedoch rühre man ja immer nach einer Seite. Dann schlägt man die
5 Eiweiß zu Schnee, thut ihn hinzu, rührt es leicht durch und füllt den Teig in die mit Butter bestrichene Form. Die Masse muß bei mäßiger Hitze eine Stunde im Ofen backen.

(103 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap486.html>