

5. Mehlspeise von Zitronen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird geschmolzen, abgeklärt und, wenn es wieder kalt geworden ist, in einem Reibenapf zu Sahne gerührt, dann werden 8 Eigelb daran gethan, die von 2 Zitronen abgeriebene Schale, 65 Gramm Zucker und ein wenig Salz. Alles wird immer nach einer Seite gut durcheinander gerührt und dann das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hineingeschüttet. Ganz zuletzt mischt man noch den von 2 Zitronen ausgepreßten Saft darunter, füllt die mit Butter ausgeriebene Form schnell mit der Masse und bäckt sie bei mäßigem Feuer.

(84 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap489.html>