

Maria Ludolfs

48. Weinschaum-Sauce (Chandean)

Zu Mehlspeisen

3 Eigelb werden mit 60 Gramm Zucker verquirlt und 1 Tassenkopf Weißwein, sowie 1 bis 2 Eßlöffel Citronensaft daran gegeben.

Die Sauce wird in eine Kasserolle gethan und diese in einen Topf voll kochenden Wassers gestellt. Mit dem Schneebesen schlägt man nun die Sauce über dem kochenden Wasser dick. So bald sie hoch kommt ist sie gut, wird
5 abgenommen und gleich angerichtet.

(64 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap464.html>