

IX. Von Milch und Ethern.

534. Eyerkäse.

Man klopft 12 Eyer mit 2 Quartier Milch klein, thut etwas gestoßenen Kanehl, abgeriebene Zitronenschale, ein Stück Zucker und den Saft von 2 Zitronen dazu, rührt dieses auf dem Feuer ab, bis es ganz geronnen ist, und giebt es auf ein Haarsieb, daß das Wasser rein abläuft. Diesen Käse thut man in kleine naß gemachte Formen, läßt ihn kalt werden, nimt hierauf denselben heraus, rangirt ihn auf eine Schüssel, und streuet aufgekochte Korinthen darüber. Ferner kocht man $\frac{1}{2}$ Quart Milch auf mit etwas Zucker, Kanehl und Zitronenschale, legirt solche mit 4 Eyerdottern, läßt sie kalt werden, und giebt sie bey die Eyerkäse.

535. Auflauf.

Man macht ein wenig weiß gebrannt Mehl, giebt 1 Quart Milch dazu, schlägt 8 Eyer darein, und klopft dieses zusammen klein mit etwas Zucker, abgeriebene Zitronenschale, gestoßenen Kanehl und ein wenig Salz. Alsdann giebt man dasselbe auf eine mit kalter Butter bestrichene Schüssel, und backt es ab; solches muß aber nicht zu früh geschehen, weil es sonst wieder fällt.

536. Auf-