



Geheimrezept von Louis Napoléon



KAFFEE SOUFFLÉ VON SCHLOSS ARENENBERG

Brennt ganz wenig Kaffee schön
leicht braun & giesst 1 Schoppen
Milch daran & lässt es mit Zucker &
ein wenig Vanille einen Augenblick
kochen; dann sieht man es durch ein
Haarsieb & rührt mit der Milch 2
starke Löffel voll Mehl an, so dass es
ordentlich dick wird, nachdem es
ganz wenig gekocht hat. Dann lässt
man es erkalten, rührt es öfters um,
damit es keine Haut gibt; thut ein
wenig guten Butter darin & den ganz
steifen Schnee von 4 Eier. Hernach
füllt man den Teig in eine mit Butter
bestrichene Casserole (die man auf
den Tisch gibt) & backt es im Ofen
schön gelb.