



## 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.