

Dös Rezept ham für Euch aufgeschriebn: der Dommas und die Annedde samd die Mädl

Le Creusoise

Das ham mer aus Frankreich mit hem gebracht, schmeckt wärkli arch guat und is für en Kuchen:

Was nei ghört:

- 125 g von dem weißen Zeuch, was so arch staubt, wenn mer neiniest*
- 250 g von dem süßen, weißen Zeuch*
- 100 g Nüss, aber gscheit gemahln*
- 5 Aweiß (was de mit der 5 Ägelb dann mach kannst, wiss mer a net)*
- 125 g von dem Zeuch, was mer si früh aufs Brot schmiert, unner die Marmelad*

Wie mers mächt:

Zuerscht die Butter und den Zucker schaumig rühr. In die schö schaumige Masse tut mer dann die Nüss nei.

Dann aus derer Aweiß a schöner steife Masse herstell und abwechselnd mit dem Mehl unterrühr. Aber nit so arg mit m Rührer, sonder schö langsam, damit die ganza Masse schö logger bleibt. Am besten in a klenna Pizzaform gstrichen, weil die Creusoise flach am besten schmegett. Schö ausgugg dud se, wenn mer se a bisserle zur Middn hi asteig lässt

Back mer'sch:

Am Backherd, am besten mit Ober- Unnerhitz den Temperaturdreher soweit rumdreh, bis die Zahl 180 und der Strich unnerananner stehn. Des lässt mer ungefähr 35 Minuten so. Und wenn mer den Kuchen, den wo mer oben herstellt hat, a nei dud, dann wird's a was. Kannst ruhig wi dei Brofis mit an Zahstocher neistech. Wenn nix dra hänger bleibd is es a mästns guad.

Lassts Euch schmegeg!