

Blinis mit Rhabarber

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessspeise

Warm

Apfel

Blut

Schweiz

4 lg Äpfel

1 1/2 c Frisches Blut

1/2 c Milch

4 tb Mehl

2 Eier

;Salz

Zimt

Zucker

* QUELLE

-- Nach: Emil Stadler

-- Das Kochbuch aus Uri

-- ISBN 3-88117-445-1

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Blueaetchiaechli: Blueaet = Blut, Chiaechli = in Fett gebackenes Festgebäck aus dünn gewalztem Teig.

Mehl, Blut, Milch, Eier und Salz werden mit dem Schneebesen zu einer glatten, dicklichen Masse verrührt. Die Äpfel werden vorbereitet wie für Apfelküchlein. Diese Apfelscheiben taucht man in den Teig und bäckt sie anschließend schwimmend. Man richtet sie in einer Platte an, bestreut sie mit Zucker und Zimt und tischt sie sofort auf.