

Ziibelewaije

Blech durchmesser 28 cm

Chuecheteig : 1 mal (scho uusgwaltt)

Ziibele : 600-800 g

Schpäck 250 - 300 g

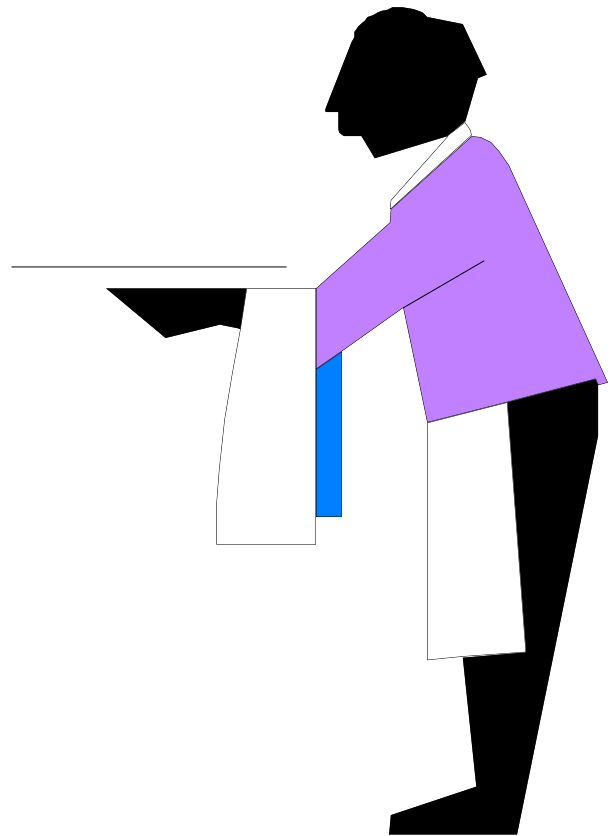
Aier : 3

Wiisswii : 1 ½ - 2 dl

Suurraam : 1 dl

Anke : 20 g

Määl :1 1 ässlöfel



Ziibele fiin (in lamälle) schniide
im warme anke aadämpfe bis si glassig sind
mit em wiisswii ablösche
und ca ½ shtund loo iichoche (uf chliinem fүүr)

dään dr raam derzugää
nomol ca ½ stund chöchele laa

d aier drischlaa
uf em Teig verteile
d schpäckwürfeli druuf verteile
und dänn im uf 200°C vorgheizte ofe 40 - 45 min. bache

en guete !