



Recept per Auszogne ina spezialitat dultscha da la cuschina bavaraisa

Ingredienzas:

500 grams farina
2 ovs
60 grams paintg
42 grams levon
3 gronds tschaduns zutger
 $\frac{1}{2}$ tschadun pitschen sal
275 milli liters latg

Grass da paintg

Preparaziun:

Cun tut las ingredienzas vegn fatg ina pasta fina ch'i na tatga betg. Suenter che la pasta fina è levada tar la dubla grondezza anc ina giada empastar e massar. Lura vegnan furmadas or da la pasta 12 fin 15 turtinas cun diameter da 12 centimeters. Las turtinas avessan d'esser da mez fitg satilas ed avair in ur gross. Alura frittar las turtinas en ina padella u friteusa cun grass da paintg tar 170 grads.

Avant il servir spulvrar cun zutger da pulvra.

Bun appetit!