

## **Schmalzgebackenes / Recettes avec du saindoux**

### **Weisse Sträubchen / Fils blancs**

*Man nimmt 5 Esslöffel Mehl, 5 Esslöffel Zucker, rührt dies mit ein wenig kaltem Wasser an, tut das Weisse von 5 Eiern dazu, rührt dies alles zu einem dünnen Teig, füllt einen Trichter damit und lässt die Masse kreuz und quer in heisses Schmalz laufen.*

Mélanger avec un peu d'eau froide 5 cuillerées à soupe de farine et autant de sucre, ajouter le blanc de 5 œufs, en faire une pâte fine dont on remplit un petit entonnoir et que l'on laisse couler dans tous les sens dans le saindoux chaud.

### **Mandelschnitten / Tranches de pain aux amandes**

*1/4 Pfund gestossene Mandeln, 3 Loeffel Semmelmehl, 3 Loeffel Zucker, das Weisse von 4 Eiern wohl geschwungen, rühre dies alles tüchtig untereinander, streiche es auf Schnitten von Milchbrod, backe sie auf dem Schaumlöffel in Schmalz und bestreue es mit Zucker und Zimt.*

Bien mélanger 250 g de poudre d'amandes, 3 cuillerées de chapelure, 3 cuillerées de sucre, le blanc de 4 œufs bien battus. Étaler sur des tranches de pain au lait et faire cuire avec l'écumoire dans le saindoux. Saupoudrer de sucre et de cannelle.

### **Mandelwürste / Boudins d'amandes**

*Eine Hand voll gestossene Mandeln, Zucker und Zitrone nach belieben, 1/4 Pfund Butter gerührt, 4 Eier, alles wohl untereinander gemacht, und Mehl dazu bis man sie zu Würstchen wellen kann. Dann in heissem Schmalz gebacken.*

Bien mélanger une poignée de poudre d'amandes avec du sucre, un peu de pelure de citron (selon le goût de chacun) et 4 œufs. Ajouter de la farine pour pouvoir rouler la pâte en de petits boudins qu'on plonge dans le saindoux chaud.

### **Bemerkung / Remarques**

*Mer kann nàdierli àm Plàtz vun Schmàlz, Oel benutze, as esch lichter ze verdeuije !*

À moins de faire très authentique, il vaut sans doute mieux remplacer le saindoux par de l'huile, qui est plus digeste !