

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 !