

Bretzels de Sils et Délices fourrés à la ravigotte.

Silser Bretzel und Délice — pikant gefüllt.

Stuzzichini alla salamoia con farcia piccante.

### Soufflé aux abricots \*\*

Couper 250 g de pain rassis en cubes et 300 g d'abricots en tranches. Mettre par couches dans un moule à soufflé. Verser, à volonté, quelques gouttes d'eau-de-vie d'abricots. Batre 2 œufs avec 2 dl de crème à café, 4 c. à soupe d'édulcorant en poudre, ½ c. à café de cannelle et 1 citron râpé, verser sur le pain et les abricots. Cuire 25–30 min. à 200 °C.

\*\* Par personne: 1352 kJ (322 kcal)

### Aprikosenauflauf \*\*

250 g altbackenes Brot in Würfel, 300 g Aprikosen in Schnitzchen schneiden. Schichtweise in eine Auflaufform geben. Nach Belieben mit etwas Aprikosenschnaps beträufeln. 2 Eier mit 2 dl Kaffeerahm, 4 Esslöffeln Süßpulver, ½ Teelöffel Zimt und abgeriebener Schale von 1 Zitrone verquirlen und darübergießen. Bei 200 °C 25–30 Minuten backen.

\*\* Pro Person 1352 kJ (322 kcal).

### Sformato di albicocche \*\*

Tagliate a cubetti 250 g di pane raffermo e affettate 300 g di albicocche. Disponeteli a strati in una pirofila. Sbattete 2 uova, 2 dl di panna per caffè, 4 cucchiari di edulcorante in polvere, ½ cucchiaino di cannella e la scorza grattugiata di 1 limone. Versate la salsa sopra il composto, e cuocete in forno a 200 °C per 25–30 minuti.

\*\* Per persona 1352 kJ (322 kcal).

