

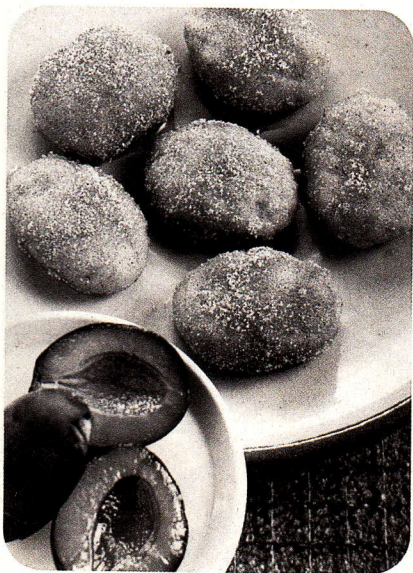
Populaires: Grosses pièces en pâte levée fourrées et non fourrées.

Grosse Hefegebäcke, gefüllt und ungefüllt, immer beliebt.

Piacciono: i dolci di pasta lievitata, con o senza ripieno.

Boulettes bohémiennes* aux pruneaux

Couper 1 petit pain au lait en cubes et arroser avec 4 c. à soupe de lait. Battre en mousse 80 g de beurre, 3 œufs et 1 c. à soupe de sucre.



Ajouter le petit pain, 1 prise de sel et 220 g de séré. Bien mélanger. Incorporer 350 g de farine. Pétrir encore à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Former un rouleau épais, couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dénoyer 500 g de pruneaux, saupoudrer l'intérieur avec un peu de cannelle et placer un morceau de sucre. Emballer dans la pâte et faire cuire par portions 10 min. env. dans de l'eau salée frémissante. Retirer, bien égoutter et tourner dans du sucre à la cannelle.

* Prix des matières par pers.: Fr. 2.—

Böhmische Zwetschgenknödel*

1 Weggli in Würfel schneiden und mit 4 Esslöffeln Milch befeuchten. 80 g Butter mit 3 Eiern und 1 Esslöffel Zucker sehr schaumig rühren. Weggli, 1 Prise Salz und 220 g Quark zugeben. Alles gut verrühren. 350 g Mehl daruntermischen. Mit den Händen weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zu einer dicken Rolle formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 500 g Zwetschgen entsteinen, die Öffnungen mit etwas Zimt bestäu-

ben und mit je 1 Würfelzucker füllen. In die Teigstücke einpacken. Portionenweise in leicht kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausheben, gut abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden.

* Warenaufwand pro Person Fr. 2.—

Canederli di prugne alla boema*

Tagliate 1 panino a cubetti e bagnatelo con 4 cucchiaini di latte. Sbattete a schiuma 80 g di burro, 3 uova e 1 cucchiaino di zucchero. Unite il panino, 1 pizzico di sale e 220 g di ricotta mescolando. Incorporatevi 350 g di farina e continuate a impastare finché non avrete ottenuto un impasto morbido. Modellatelo a mo' di grosso bastone e dividetelo a fette spesse 1 cm. Snocciolate 500 g di prugne, cospargetene la superficie con un po' di cannella, inseritevi 1 cubetto di zucchero e avvolgetele nella pasta. Tuffate i canederli a porzioni nell'acqua salata in debole ebollizione, lasciandoveli cuocere per 10 minuti. Scolateli e passateli nello zucchero aromatizzato con la cannella.

* Costo per persona Fr. 2.—