

Les produits au miel pour le temps de la Saint-Nicolas et de Noël.

Honiggebäcke zur St.-Nikolaus- und Weihnachtszeit.

Dolci al miele per San Nicolao e Natale.

### **Crouûtes dorées fourrées \***

Passer 2 pommes à la râpe à rösti. Hacher grossièrement 50 g d'abricots secs. Cuire ensemble à feu doux avec 1 zeste de citron râpé et 6 c. à soupe d'eau jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Répartir au milieu de 8 tranches de pain toast, couvrir avec 1 tranche de pain, presser fermement ensemble. Battre 2 œufs avec 1½ dl de lait, y tourner les pains, puis dorer dans du beurre chaud. Servir à volonté avec du sucre à la cannelle.

\* Prix des matières p. pers. : Fr. 2.—

### **Gefüllte Fotzelschnitten \***

2 Äpfel auf der Röstiraffel reiben. 50 g gedörrte Aprikosen grob hacken. Zusammen mit abgeriebener Schale von 1 Zitrone und 6 Esslöffeln Wasser zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze schmoren, bis Äpfel und Aprikosen weich sind. In der Mitte von 8 Toastbrot-scheiben verteilen, mit je 1 Brotscheibe bedecken und fest aufeinanderpressen. 2 Eier mit 1½ dl Milch verquirlen. Die Brote darin wenden.

In heisser Butter backen. Nach Belieben mit Zimtzucker servieren.

\* Warenaufwand pro Person Fr. 2.—

### **Fette dorate ripiene \***

Grattugiate 2 mele. Tritate 50 g di albicocche secche. Cuocetele unitamente alla scorza di 1 limone e a 6 cucchiari d'acqua finché la frutta non

sarà tenera. Ripartite il composto nel centro di 8 fette di pane da toast, ricopritele con altrettante altre fette premendole assieme per farle aderire. Sbattete 2 uova e 1½ dl di latte, intingetevele da ambo le parti e fatele dorare nel burro caldissimo. Accompagnatele a piacere con zucchero alla cannella.

\* Costo per persona Fr. 2.—

