

Aimées de tous: les tartelettes et barquettes aux framboises.

Bei jedermann beliebt: Himbeer-törtli- und Schiffli.

Piacciono a tutti: le tortine e le barchette di lamponi.

Pain aux anchois

Bien travailler 1 tube de pâte d'anchois avec 100–150 g de beurre ramolli et un peu de jus de citron. Couper 1 pain parisien de telle sorte qu'il tienne encore ensemble dessous. Répartir juste 1 c. à café de pâte entre les tranches. Emballer le pain dans une feuille alu et cuire 15 min. au four à 200 °C. Servir chaud avec une salade ou un verre de vin.

Sardellenbrot

1 Tube Sardellenpaste mit 100–150 g weicher Butter und etwas Zitronensaft gut verarbeiten. 1 Pariser Brot so einschneiden, dass es auf der Unterseite noch zusammenhält. Zwischen je 2 Scheiben 1 knappen Teelöffel Paste verteilen. Das Brot in Aluminiumfolie einpacken und 15 Minuten bei 200 °C backen. Noch warm servieren.

Pane alle acciughe

Amalgamate bene il contenuto di 1 tubetto di pasta d'acciughe con 150 g di burro morbido e un po' di succo di limone. Tagliate a fette 1 pane parigino badando che rimanga unito in basso. Spalmate ora 1 cucchiaino scarso del composto tra le varie fette. Avvolgete il filone nel foglio alu e cuocetelo in forno a 200 °C per 15 minuti. Servitelo ancora caldo.

