

GSUND und GUAD

mit LIMA durch die Fastenzeit

Grumbirnstrudl aus der Buckligen Welt

(Rezept für eine süße Hauptspeise von meiner Mutter Hanni 1921-2009)

Mürbteig aus 30 dkg Mehl, 5 dkg Zucker, 8dkg Butter, 1 Ei, 2 Eßl. Milch und 1 P. Backpulver zubereiten, kaltstellen.

Fülle: ¼ kg gekochte, passierte Grumbirn (Erdäpfel)

12 dkg Zucker, 2 Dotter, Vanillezucker, Zitronenschale, Rosinen und Schnee von 2 Eiklar

Mürbteig austreiben und mit Fülle bestreichen und zu Strudeln rollen, mit Wasser bestreichen und im Rohr backen.

Guten Appetit!

Luise Buchegger, Krumbach

Mürbteig Strudel mit Kartoffelfülle
30 dkg Mehl 5 dkg Zucker 1 Ei 8 dkg
Butter 2 Eßl Milch 1 P Backpulver
Fülle ¼ kg gekochte Kartoffel
12 dkg Zucker 2 Dotter 2 Eiklar Schnee
Vanillezucker Zitronenschale
Rosinen

Mit LIMA durch die Fastenzeit 2021

LIMA
LEBENSQUALITÄT IM ALTER