

## Brinssinnküggsche uffm Schbießje

### Zudade fua den Deisch

- zwohunnerd Gromm Zuggä
- en Beudel Wannillezuggä
- ne Brisa Sals
- fiä oier
- zwohunnerdfünfäsiebzisch Gromm Mäh
- dro Deelöwwel Bagbulwer
- edwa zwo Esslöwwel Milsch
- on Pag Buddä

### Zudade fua de Ganidur

- en Beudel Kucheglasua
- edwa achdunfäzisch Holsschbießje
- en offl schene Schdreusel zum Verziere

- 1) Donn musde e bisi wos vobereide. So tusdu di Bagfoam, ne besondere Käikfoam, di fünfäzwanzisch Zendimedder groß is, fua di Küggelsche mid Buddä eischmirre un denn Bagoven uf hunderdachzisch Grad bai Ower-/Unnerhitz oda bai Heißluft hunderdsechzisch Grad voheize.
- 2) Buddä, Zuggä, Wannillezuggä un Sals midem Mixä zusamme schaumisch rüre. Jedes oi ungefäa ne halve Minudde uff hecksder Schduve eenrüre. Mäh un Bagbulwer zusamme mische un zum Deisch sieve. Abba Vorsichd: Blous ko Nadron nemme, wies ach Rezebde geid, donn schmegge die Küggelsche oisch noch Schbielmiddel.
- 3) Zwo Esslöwwel Milsch dazu gäwe un nochmols gudd mische, bis a kompogde Deisch änstät. Den Deisch in di Foam fülle un gladd schdreische.
- 4) Uff dä unnerschde Rille vom voageheizden Bagoven edwa fünfäuffzisch Minudde bagge.
- 5) Den Kuche tust du zän Minudde in de Foam schdehen lasse, dann aus de Foam schdürze un auskülle lasse.
- 6) Kucheglasua wi uff de Paggungsanleitung beschriewe schmelse un di Schbitsen vonde Holsschbießje indi Glasua tauche un in di geformden Küggelsche steggen. Lasse edwas trognen. Mit demm Binsel danach glasiern un a bissje Schdreuzuggäzeisch druff.

