

Ziibelewaije



- Blech durchmesser 28 cm
- Chuecheteig : 1 mal (scho uusgwaltt)
- Ziibele : 600-800 g
- Schpäck 250 - 300 g
- Aier : 3
- Wiisswii : 1 ½ - 2 dl
- Suurraam : 1 dl
- Anke : 20 g
- Määl :1 1 ässlöfel

Ziibele fiin (in lamälle) schniide
im warme anke aadämpfe bis si glassig sind
mit em wiisswii ablösche
und ca ½ shtund loo iichoche (uf chliinem fүүr)

dään dr raam derzugää
nomol ca ½ stund chöchele laa

d aier drischlaa
uf em Teig verteile
d schpäckwürfeli druuf verteile
und dänn im uf 200°C vorgheizte ofe 40 - 45 min. bache