

Gebrootne Puttermelch – Gebratene Buttermilch (Seitenberg)

aus: Asu schmeckt´s derhääme, Grafschaftglatzer Kochbuch

Teig

¼ l Buttermilch

½ Teel. Salz

etwas Zitrone

2 - 3 Eier

250 Mehl

Streusel

200 g Mehl

125 g Zucker

125 g zerlassene Butter

Beerenobst

Die Buttermilch, Eier, Gewürze und das Mehl verrühren. Den Teig in eine Pfanne (Auflaufform) gießen und im Backofen etwas zusammenziehen lassen. (Ca. 10 Minuten bei 200 Grad)

Nun Beerenobst darüber geben und den Streusel darauf verteilen. Nocheinmal überbacken. Ca. 20 Minuten bei 175 Grad. (Umluft)



Da keine Beeren vorhanden, mit Äpfeln gebacken und warm gegessen.

Aber wann und zu welcher Gelegenheit wurden solche Speisen gegessen? Bitte schreibt es wenn ihr es wisst.