



BeO-Kochtipp

Thuner Waffle

Zutaten

500 g Wiismähl
375 g Chochanke
250 g Puderzucker
150 g gmahlnigi Haselnüss
100 g gmahlnigi Mandle
Milch oder Wasser

Aprikosekonfi
Puderzucker

Zubereitung

Mischet alli Zuetate zum ne Teig.

Dä vrteileter iz gliichmässig ufemne Bachbläch.

Bachet das Ganze när ir Mitti vom Ofi bi 230 Grad für 5 bis 10 Minute.

Schniedet dä Chueche när i zwe Bitze.

Bestriichet dr eint Bitz mit Aprikosekonfi u setzet dr ander druf.

Bestäubet die grossi Waffle mit Puderzucker u schnidet se nach es paar Stund i chliineri Bitze.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

