



## BeO-Kochtipp

### Zibelechueche

#### Zutaten

##### Teig:

150 g Mähl  
½ Kl Salz  
75 g Anke  
3-4 Ei Wasser

##### Belag:

100 g Späckwürfeli  
750 g Zibele  
2 Ei Mähl  
1 dl Milch  
1 dl Rahm  
1 Ei  
1-2 Kl Salz  
Pfäffer  
Muskat

#### Zubereitung

Als erschts tüet ihr us de Zuetate e Chuecheteig zuebereite und uf emne Chuechebbläch uswalle.

När chöit ihr d Späckwürfeli für e Belag glasig brate.

Itz d Zibele i fiini Streife schnide u derzue gäh.

Bi gringer Hitz immer wieder chli umrühre u das ganze während 20-30 Minute dünste.

När chame z Mähl derzue gäh, mitdünste u mit dr Milch und em Rahm vermische.

Alles liecht la abchuele u när z verchlopfte Ei ungererühre u mit Salz, Pfäffer u chli Muskat guet würze und uf em Teigbode verteile.

Itz chöit ihrs i Bachofe schiebe u bi 250 Grad 25-30 Minute bache.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

