



BeO-Kochtipp

Chäs-Mostbröckli-Roulade

Zutaten

Teig

6	Eier
180 g	Mähl
1 Kl	Salz

Füllig

400 g	Chrüterfrüschchäs
300 g	Mostbröckli
3	Essiggurke
	Salz, Pfäffer

Zubereitung

Für e Teig chöit ihr grad als erschts z Eigälb verquirle, z Mähl derzuesieble u guet verrühre. När z Eiwiss mit em Salz stif schla u süüferli ungerzieh.

Itz die Masse ufenes Bläch mit Bachpapier usstriche u im vorgheizte Ofen bi 220 Grad öpe 8 Minute la bache.

Dr Chrüterfrüschchäs chöit ihr mit Salz u Pfäffer rassig würze u z Biskuit bestriche. Itz d Mostbröckli drüber lege, d Essiggurke i Streife schnide u die uf d Mostbröckli verteile.

Zum Schluss no z Biskuit mit dr Hilf vom Bachpapier ufrolle u e chli a d Chüeli stelle u i Schibe schnide.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

