

Riivkook en de Kasseroll



(Wie die Jrooß em mi-ek.)



Mer nömp vör 4 Lüüt:

- 4 Pongk Ä-epel,
- 3 jru-ete Öllek
- 2 - 3 Eier
- 1 Schtang Zuppejrönt of Breetlook
- 70 - 80 Jramm Mä-ehl of Haferflocke
- Salt, Pä-eper, Muskat
- 1/8 Ltr. suure Room
- 150 Jramm duurwaaße Schpeck

So wütt - e jemäck:

Ä-epel on Öllek riive, on joot uutpaasche, dat Zuppejrönnt of Breetlook in dönne Reng schnije. Möt Eier, Mä-ehl of Haferflocke joot duur-eneen menge, on möt di Jewürze affschmekke. Dä Deech en - de Kasseroll donn, die mer bevüür möt Fett uutjeri-eve hat. Dä suure Room dodröver donn, dat duurwaaße Schpeck en kleene Döbbelkes schnije, kott aanbroone on dodropp verdeele. Nu kütt die Kasseroll en et Backes on mott bej 200 Jraad angerthalf Schtond backe.

Dobej schmeck Appelkompott, äffer och e lekker Alt.

On nuu lott et öch joot schmaake.