

Bottermelkzupp



En rheinische Spezializät, wi mi bääs Shtöck se mäck.

Wenn de Daach wärmer wä-ede, on d'r Su-emer nöder kütt, jöff et bej oss Bottermelkzupp.

Bottermelk wo-er von Aldesch her äs Medizin bekannt. Se rümmde Maach on Darm op, wo-er äver em Affjang en wengije Aanjeläjenheet, di töönde, äver kenne schleide Rü-ek von sesch joof. Di Alde hodde dohvör dä Schprü-ek:

*„ Pitterke, Pitterke wat rabbelt desch di Bocks?
Dat ess di johé Bottermelk, puppdirallala, tröterötötö. „*

Merr nömp vör 3 – 4 Lüüt.

- ☪ 175 j. fiine of jroove Jä-esch, wi err wollt
- ☪ 1 Lt. Bottermelk
- ☪ 125 j. Rosiine
- ☪ 250j. jedrüsche Backpruume o-ehne Kä-er.
- ☪ 1 Esslä-epel Zucker - Zimtjemisch 2 : 1
- ☪ ½ Päckske Vanille Pudding - Pulver
- ☪ ¼ Lt Melk
- ☪ ½ Teelöffel Vanille Polver of - Zucker.
- ☪ E Schperke Salt of Zucker noh Jeschmack.

On so wütt – se jreet jemäck:

- ☪ Jä-esch möt Water bedeckt, vü-erjaren, wi et op de Packung schteh
- ☪ Pruume on Rosine kott affschpööle on separat möt Zucker - Zimtjemisch, möt Waater bedeckt, an et Ko-eke bränge
- ☪ dann O-evesplaat affschtelle
- ☪ Dä Suud an di vü-erjekockde Jä-esch schödde
- ☪ Vanillepudding möt d'r Freschmelk onger di Jä-esch röhre
- ☪ Dat Janze kott oppko-eke, on dann von de Plaat nä-ehme
- ☪ Bottermelk, Pruume on Rosine dronger röhre
- ☪ Möt Zucker on Zimt affschmäcke on kalt schtälle

Wenn von d'r Zupp jät övvrish bliff, em Früüßkaas opbewahre.

Da se deck wütt, anger Daachs, möt jät fresch Melk, wijer flüssesch maake.

Esch kann öch saare, di schmeck bä-eter äs wi Manna!

Wenn sie öch net schmäcke deet, brängt se mesch maar vörbej, esch kann mesch drenn sätte.