


# Chüttene Chueche



we me chütenegelee macht, der Saft ia ablaufe u ds Mues für Chueche bruche. (1/2 chüttene 1/2 Öpfle)

Gribne oder Bletterteig  
i ds Chuechebläch lege-ystä<sub>che</sub>

Nüsslibelag ca. (jenach Chuechegröss)

50-100 g Haselnüssligriebe

probiere,  
ob guet

}	Zitronensaft	}	vermische
	Zucker		es muss
	Kaffee Rahm		e schön Pa-Schte ga

- Zersch der Nüsslibelag ufe Teig schtlyche,
- de ds chütene mues zuckere, eu. Zimet, obedrut verteile
- Aus mit Öpfuschnittligarniere (Nid z'äng!)
- Zletscht Mandusplitter drüber steue.

déticieux !  
