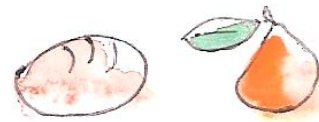
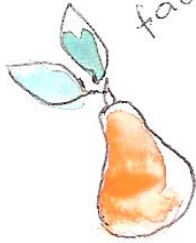


# Chühenebrat



Brotteig: 500g Määl eu.  
Zuch, Buremääl  
etc.

Birechühene  
si  
weniger  
fad!



1/2 Suppelöffu Sauz  
do. Zucker  
1 Päckli Trochehete  
ca. 3 1/2 dl. Wasser  
1 gute Löffu Chörntli  
nach Wasser

Aus guet chnätte. Der Teig  
muess gschmeidig sy. Wenn  
2 'hart, nochly Wasser, wenn  
2 'nass, nochly Määl.

Chühene schinte, Gräubtschi  
usstäcke  
i Stück Schnide

Jedes Stück i Brotteig  
ypacke.

Bache bi 200° bis  
d' Brot chly braun sy und  
bim Draufchlopf hertöne.  
ca. 1 1/2 Stund.

