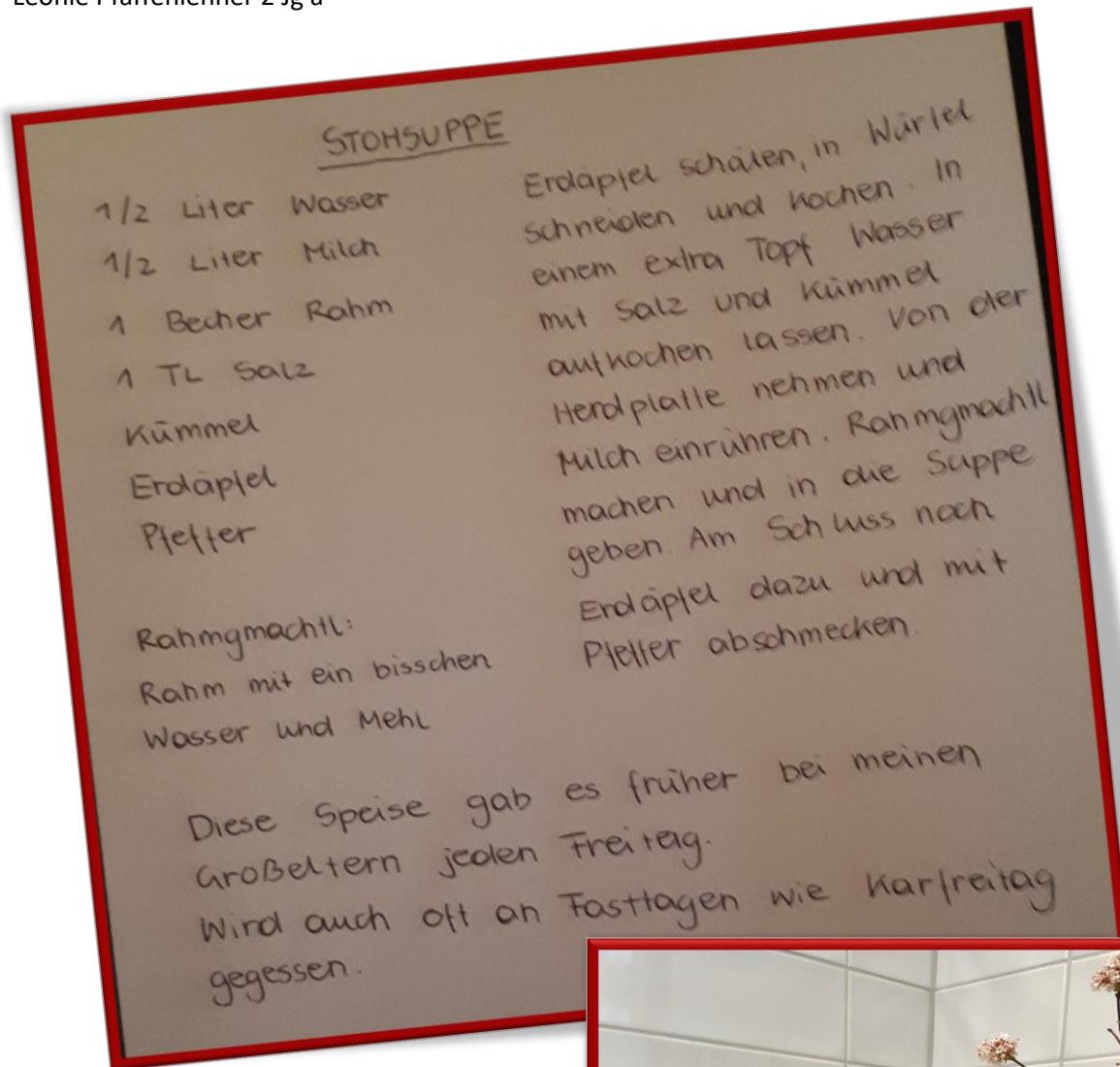


Stohsuppe mit

Leonie Pfaffenlehner 2 Jg a



<https://www.youtube.com/watch?v=tyYDEUF3Tsl>

Abbrennstertz von Oma

Johanna Schneider 2 Jg a

Abbrennstertz von Oma

30 dag Mehl
1 Ei
etwas Salz
Milch

Mehl, Ei und Salz zu einem nicht zu weichen Teig verrühren. die (Milch ganz heiss über Mehl leeren) Teig im heissen Fett anrösten!

In der Nachkriegszeit hatten die meisten Menschen nicht genug Geld um sich Eier oder Milch zu kaufen, so wandelten sie das Rezept um. Sie liessen das Ei einfach weg, und statt Milch verwendeten sie Wasser. So konnte sie sich selbst die Armen Menschen eine Speise zubereiten. Meine Oma erzählte das ihre Mutter immer die 3fache Menge machen musste um sie und ihre gesamte Familie zu versorgen. Doch da sie auf einem Bauernhof aufwuchs war die Lebensmittelversorgung immer genug um um die Runden zu kommen.

