

Baunzn (süßes Hauptgericht)

Zutaten:

6 große Kartoffeln
Mehl
2-3 EL Milch
Salz
3-4 Äpfel
Zucker
Zimt
Rosinen
Schweineschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, kochen, heiß durchpressen und auskühlen lassen. Eine Mulde formen und Milch und Salz dazugeben. Mit Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Mehlmenge hängt von der Feuchtigkeit der Kartoffeln ab.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Teig vierteln und in kleine Vierecke auswellen. Teige mit den Äpfeln belegen, nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreuen (evtl. mit Rosinen belegen). Vierecke zusammenrollen und in heißem Schweineschmalz von allen Seiten langsam (ca. 30 Minuten) ausbacken.

Baunzn (plat de résistance sucré)

Ingrédients:

6 grosses pommes de terre
farine
2-3 cuillères à soupe de lait
sel
3-4 pommes
sucre
cannelle
raisins secs
saindoux

Préparation:

Laver, éplucher les pommes de terre, les faire cuire et les passer encore chaude au presse-purée. Laisser refroidir. Faire un creux, y mettre le lait et du sel. Ajouter de la farine et travailler la pâte pour obtenir une consistance malléable. La quantité de farine varie selon la teneur en eau des pommes de terre.

Eplucher les pommes et les découper en petits dés. Partager la pâte en 4 parts, l'étaler au rouleau et couper 4 rectangles. Disposer les pommes. Selon votre goût saupoudrer de sucre et de cannelle (éventuellement ajouter des raisins secs). Former des petits rouleaux et faire dorer de tous les côtés dans le saindoux (environ 30 minutes).