

Chr. Haack 25554 Wilster Am Markt 1

An alle Kunden

Wilster den 28.10.2017

Mein Lieblingsrezept:

Mehlbeutel (Großen Hans)

Zutaten:

6 Eier

1 Tl. Salz

3/8l. Milch

500g. Mehl

1 Backpulver

1 Glas Sauerkirschen

etwas Mondamin

eventuell : 3 Kochwürste,

250 g. Rosinen

Die Eier mit Salz kräftig schlagen, Milch hinzufügen und unterrühren , Mehl und Backpulver mischen, hinzugeben und gut verrühren.

Diese Masse in eine ausgefettete Dr. Oetker Wasserbadform 2,5 l. füllen.

Wenn sie es gerne herzhaft mögen stecken Sie drei Kochwürste hinein.

Einige mögen den Mehlbeutel auch mit Rosinen.

Diese Masse in eine ausgefettete Dr. Oetker Wasserbadform 2,5 l. füllen und 1 ½ Std. im Wasserbad garen.

Herausnehmen aus dem Wasserbad und 10min. abkühlen lassen .

Mit Hilfe eines Messers herauslösen und stürzen.

Servieren mit Kirschsoße.

Mit freundlichen Grüßen

Fa. Chr. Haack

(Andreas Richeling)

