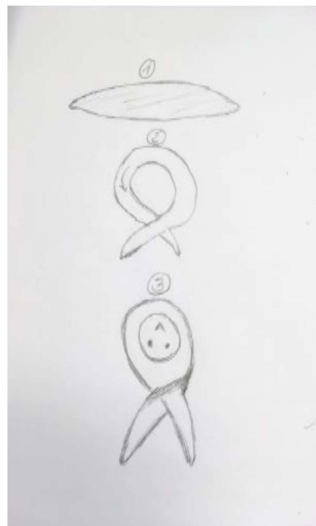


Sroki k ptačemu kwasej

300 g potnožitneje muki
200 g pšeńčneje muki
(abo 500 g pšeńčneje muki)
250 g twaroha
2 jeji
6 łżicow mloka
6 łżicow wolija
1 prizu sele
100 g cokora
1 pakčik próška k pječenju

Wšitke wobstatki stołkać. Małe džěle čěsta jako kołbasku na blidže wukulić. Kónčkaj ćeńko wuběžec dać a přez křiž połožiť. Worješkej abo rózynce jako wóčce do čěsta stłócić.

Při 175°C něhdže 15-20 mjeńšinow pjec.



Vogelhochzeitsgebäck

300 g Vollkornmehl
200 g Weizenmehl
(oder 500g Weizenmehl)
250 g Speisequark
100 g Zucker

2 Eier / 6 El Milch / 1 Prise Salz / 1 Pck. Backpulver

Alle Zutaten verkneten, den Teig 2 cm dick ausrollen, Enden schmal auslaufen lassen und übereinanderschlagen. Die Augen mit zwei Nüssen oder Rosinen in den Teig eindrücken. Bei 175° ca. 15-20 Minuten backen.