

Maila ord furnel

4 mails

1 tschadun grond ivettas

1 tschadun grond mandels manizzads

4 tschaduns gronds confitura da frajas

1 tschadun grond mel

1 tschadun grond rum

paintg



lavar la maila e furar or ils puegls
maschadar ivettas, mandels, con
dar la maschaida en las rusnas dais puegis
metter ina talgia paintg sisur
plazzar la maila en ina furma per il furnel
coier 45 minutas en il furnel sin 200 grads

varianta cun sosa:

¼ liter latg

1 retscha tschigulatta da cuschinar u pulvra da cacau

1 tschadun mel

maizena, zutger da vaniglia, ina presa sal

stgaudar il latg e luar la tschigulatta

aggiuntar la presa sal

truschar en maizena (schliada en in zic latg fraid)

cundir cun mel e zutger da vaniglia.

servir la sosa chaud u fraid