Capuns für 3-4 Personen

300 g Mehl
2 Eier
1 Esslöffel Magerquark
1-2 Esslöffel Mineralwasser od. Wasser *ca. 2 dl*
1 Prise Salz
Teig fester als Spätzliteig
Landjäger, Salsiz od. Salami, Servela,
Rohschinken od. Bündnerfleisch.
Alles fein würfeln u. mit Peterli
In der Pfanne heiss machen.
Erkalten lassen u. in Teigmasse geben.
Ca. 20 Mangoldblätter in kochendem
Wasser überwellen.
Blätter auslegen u. mit Teig füllen.
Einwickeln und anbraten.

*200°C / 30min
Käse / Rahm / Petersili
knapp gebackt!*

Zuccetti Kuchen

Cakeform 30 cm lang
150 g Butter od. Margarine
200 g Zucker
¼ Teelöffel Salz
3 Eier
100 g dunkle Schoggi mit 2 Esslöffel
auflösen.
200 g Zuccetti mit Röstiraffel reiben
50 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl (Dinkelmehl)
1 Teelöffel Backpulver
Backzeit 40 Minuten auf der untersten Rille.
Vorheizen auf 200 Grad

Röteli

700g schwarze Kirschen in Kirsch- oder Obstler einlegen und in der Sonne (ca. 2 Monate)
Stehen lassen. Kirschen mit Schnaps decken.

Sirup

— nicht zu lange drin lassen
1 lt. Wasser 450 g Zucker 1 Zitrone 4 Nelken 1 ½ Stengel Zimt alles aufkochen.
Eingelegte Kirschen ca. 5 Min. mit kochen. Nachher alles mit dem Schnaps mischen.
Schnaps nach Bedarf zu geben.