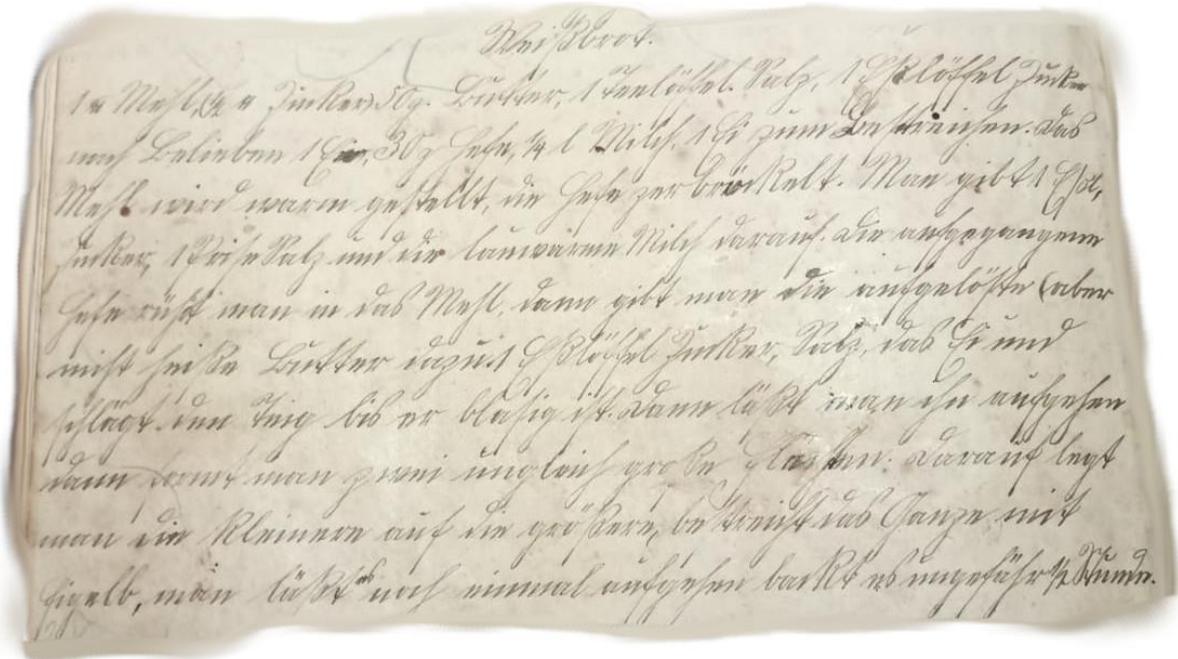


Ollenborger Stuten na Oma ehr Rezept



Miene Oma Ida (1908 – 1989) hett as junge Deern en Rezept för en Stuten opschreven. Den hebbt wi Toohus gern eten. Villicht is de ok as Rezept för de Wiehnachtstiet för en Schölerfirma to bruken.

Oma Ida hett ehr Leven lang platt snackt, hochdütsch hett se erst in de School lehr. Se hett aver op hochdütsch schreven. Domals noch in Sütterlin. Anbi heff ik ehren Text in hoch opschreven.

„Weißbrot

1 Pfund Mehl, (½ Pfund Zucker), 50 g Butter, 1 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker nach Belieben 1 E, 30 g Hefe, ¼ l Milch, 1 Ei zum Bestreichen des Mehl wird warm gestellt, die Hefe zerbröckelt. Man gibt 1 EBl. Zucker, 1 Prise Salz und die lauwarme Milch darauf. Die aufgegangene Hefe rührt man in das Mehl, dann gibt man die aufgelöste (aber nicht heiße Butter) dazu 1 Eßlöffel Zucker, Salz, das Ei und schlägt den Teig bis er blasig ist. Dann läßt man ihn aufgehen. Dann formt man zwei ungleich große : Darauf legt

man die kleinere auf die größere, bestreicht das Ganze mit Eigelb, man läßt noch einmal aufgehen, backt es ungefähr ½ Stunde.“