

Receptet : Éva

Meggyes/cseresznyés lepény

Hozzávalók :

- 2 egész tojás
- 10 dkg vaj
- 25 dkg cukor
- Ezeket kikeverjük.
- 35 dkg liszthez 1 csomag sütőport keverünk.
- 2 dl langyos tejet odakészítünk.

Felváltva keverjük a tojáshoz a lisztet és a tejet, amíg el nem fogynak.
Kivajazott, lisztezett tepsibe öntjük az egész tésztát. Kimagozott meggyet/cseresznyét nyomkodunk sűrűn a tetejébe és készre sütjük.

Tarte aux cerises

Ingrédients :

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 2 œufs entiers | 2 dl de lait tiède |
| 10 dkg de beurre | 1 sachet de levure chimique |
| 25 dkg de sucre | Cerises dénoyautées |
| 35 dkg de farine | |

Battre les œufs avec le sucre.
Incorporer 1 sachet de levure chimique dans 35 dkg de farine.
Faire tiédir le lait avec le beurre.
Incorporer la farine et le lait en alternance avec les œufs jusqu'à ce qu'ils soient épuisés.
Verser la pâte entière sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée, mettre les cerises dénoyautées et cuire au four.

Kirsche/Kirschkuchen

Zutaten:

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 2 ganze Eier | 2 dl warme Milch |
| 10 dkg Butter | 1 Päckchen Backpulver |
| 25 dkg Zucker | Entsteinte Kirschen |
| 35 dkg Mehl | |

Zubereitung:

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker auf.
1 Päckchen Backpulver in 35 dkg Mehl einrühren.
Erhitzen Sie die Milch mit der Butter.
Mehl und Milch abwechselnd mit den Eiern unterrühren, bis sie aufgebraucht sind.
Den ganzen Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Backblech geben, die entsteinten Kirschen hineinlegen und backen.