

Mmas

3/4 kg Mehl
Milch
Salz
Fett zum Backen

Das Mehl wird in eine Schüssel gegeben, gesalzen und mit soviel kochender Milch übergossen, daß eine krümelige Masse entsteht. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die Menge hinein und läßt unter häufigem Wenden dünsten, bis das Ganze locker auseinanderfällt und eine schöne, goldgelbe Farbe bekommt.

Heidhofen, 06.09.2016

Francia's Gebäckerei