

Blöcher

Zutaten

2 Pfund Mehl	½ Teelöffel Backpulver
1 Pfund weicher Butter	1 Prise Salz
6 Esslöffel Zucker	Etwas Rum
4 Eigelbe	½ Liter saurer Rahm
Etwa Zucker	

Zubereitung

Man mische 2 Pfund Mehl mit 1 Pfund weicher Butter, gebe 6 Esslöffel Zucker, 4 Eigelb, 1 Prise Salz, ½ Teelöffel Backpulver und etwas Rum hinzu und verknete alles zu einem Teig. Anschließend wird ½ Liter saurer Rahm mit dem Teig gemischt, der nun eine Nacht recht kühl stehen muss. Am nächsten Tag streicht man den Teig auf kleine Runden und backe ihn in siedendem Fett knusprig braun.

Die Blöcher werden auf einer Platte abgekühlt und mit Zucker bestreut.

Blöcher

Ingrédients

1Kg de farine	½ cuillère à café de levure chimique
500g de beurre ramoli	Une pincée de sel
6 cuillère a soupe de sucre	½ litre de crème semi-épaisse
4 jaunes d'œufs	Un peu de rhum
Un peu de sucre	

Préparation

Mélanger un kilo de farine avec 500 g de beurre ramolli. Ajouter 6 cuillères à soupe de sucre, 4 jaunes d'œufs, une pincée de sel, ½ cuillère à café de levure chimique, et un peu de rhum et mélanger le tout pour obtenir une pâte. Ajouter ensuite ½ litre de crème semi-épaisse à la pâte et laisser reposer la nuit dans un endroit frais. Le jour suivant étaler la pâte sur des petits moules plats et faire dorer dans la friture.

Les Blocher sont servis froids saupoudrés de sucre.