

Was brüch mer fer gùti Bredele bache?

Zütate:

Budder / geschmolzni Budder/ weichi Budder



's Mähl (e Kilo/ fenef hundert Gramm)



Zugger / Puderzugger



/Vanillezucker



gemalni Mandle



geriweni Zitroneschäl/ Orangeschäl



Zitronesàft



Nusse



Backpulver



Eier / e Ei: 's eiwiss oder 's Eigäal



Kokosmähl



Pour les quantités:

e Peckel(e)

e Liter

e Flasch

100 Gràmm

e Kilo

e stengel Vanille

Was brüch mer üs de Kesche?

e Wahlhols



e Lefele (Café/Suppe)



e kochleffel



e Deigmachin



Bäckbabier

e Blesch/bläch



e Schessel

e üstachform



fer's Rezept:

dezügan/ nim màche : ajouter

schümig rehre / jetzt wort gerehrt: mélanger (pour une pâte crémeuse)

glatt rehre : mélanger pour une pâte lisse

de deig müss ufgehn: faire lever la pâte

üsstrache: emporte piécer

weje: peser

in d' Schessel màche : mettre dans le saladier

langsàm vergehn lon: laisser fondre lentement

*„d'Bredle sellé auj gütt schmecke“
„lohn's eich schmecke“*