

Fonkachüachli

Traditionelle Süßspeise im Großen Walsertal

Die traditionellen "Fonkachüachli" (Polsterzipfel) dürfen an einem Fonka- oder Chüachlisu(o)ntig im Großen Walsertal nicht fehlen. Holen Sie sich ein Stück Walser Tradition nach Hause und probieren Sie dieses süße Gebäck doch selbst.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezepttipp von Monika Bischof vom Biosphärenpark Management

Zutaten:

- 25 dag Mehl
- 8 dag Butter
- 1 Ei
- Salz
- 1/16 l Rahm
- etwas kalte Milch



Zubereitung:

- Die Zutaten zu einem festen Teig vermengen.
- So lange kneten, bis der Teig Bläschen wirft.
- Mit einem Chüachlitrulli (Nudelwalker) messerrückendick auswalken.
- In drei- oder viereckige Blättchen schneiden und in Fett lichtgelb backen.
- Anschließend in einer Mischung aus Zucker und Zimt drehen.