



Roter Hahn

DESER

## Racuchy z nadzieniem z dżemu

Tradycyjne ciasto Kirchtage ma kształt okrągły, kwadratowy lub podłużny. W zależności od pory roku przygotowuje się go z różnymi nadzieniami.



### Składniki

4 OSOBY	75 MIN.
500 g	mąki
2	jaja
80 g	masta
	sól
	mleko do podlania
	dżem do nadzienia

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Przygotowanie - Racuchy z nadzieniem z dżemu

1. Wymieszać mąkę z jajkami, dodać roztopione masło, dolać trochę mleka, posolić i całość zagnieść. Uważać, żeby nie dolać za dużo mleka. Ciasto powinno być dość suche.
2. Wycinać dowolnej wielkości, owalne kawałki ciasta; na środku każdego kawałka kłaść łyżkę dżemu i składać. Krawędzie dociskać radełkiem do ciasta; racuchy smażyć w gorącym tłuszczu
3. Racuchy posypać cukrem pudrem i najlepiej podawać na ciepło.

Powodzenia życzy



**Paul Huber**

Gospodyni prowadząca gospodę typu Buschenschank pod marką „Roter Hahn”  
**GRIESSERHOF W VAHRN**