



Gefüllte Rreisblieder

PORTIOUN : 1
PREPARATIOUN : 10 Minuten
BAKZÄIT : 30 Minuten

ZOUBEREEDUNG

1. Eng Schossel oder en déiwen Teller mat kalem Waasser fëllen.
2. E Rreisblat e puer Sekonne laang am Waasser aweeche loosse bis e mëll a formbar ass.
3. D'Blat op enger propperer Uewerfläch leeën (zum Beispill op engem Schneitbriet oder engem Teller).
4. D'Zutate kleng schneiden an an d'Mëtt vum Rreisblat leeën.
5. D'Säiten aklappen an d'Blat virsiichteg oprulle fir e kleng Rull ze bilden.
6. Déi Rull bei 180 Grad am Uewen fir 30 Minutte baken.

ZUTATEN

- 1 Rreisblat
- 1/3 Apel
- 1 Prise Kanéil
- 10 g Gedréchent Roséngen
- ODER
- 1/2 Banann
- 15 g Schockela (oder anert Uebst)