

---

# VARIA- TIONEN.

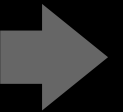
---

## MYRRE-KUCHEN

500 Creme-Fraiche  
50 Zimt-Zucker

## RAHM-FLECKEN

250 Creme-Fraiche  
250 Emmentaler, gerieben  
25 Vollei, frisch  
50 Weizenmehl 550  
9 Salz  
3 Pfeffer  
50 Lauchzwiebeln



---

# VARIA- TIONEN.

---

200°C – 22 Minuten  
Unter und Oberhitze

