



# REISIG

*Avlasowisch Nastja*

# Zutaten:

- Ei-2
- Zucker- 0,5 clas
- Milch-1,5 esslöffel
- Salz-0,5 teelöffel
- Öl-1,5 esslöffel (+ zum braten)
- Mehl-2 cläsen

## Zubereitung:

- Die eier schlagen und gut mixt
- Fügen sie zucker ,milch ,salz und öl





- Schneebesen Schneebesen zur Bildung von Blasen
- dann das Mehl und kneten den Teig

- einen dritten Test, der Rest wird aufgehoben und Roll-out in einer Dicke von 2-3 mm



- Roll-out einer Schicht rezhem vertikale Streifen.



- Und nun halbiert vertikalen Streifen, bekommen geschliffenen Diamanten in der Mitte.



- Haben Sie ein Diamant in der Hand und rutscht in den Rand eines Schlitz früher gemacht, Rücksendung der Kante in die Ausgangsposition. An den Seiten des diamant die ersten Wellungen angezeigt. Die Prozedur wird mehrmals wiederholt. Tun Sie dies sorgfältig, kümmert sich nicht um die Vorform zu dehnen. So erhalten wir die gewünschte Form.



- Das Öl, und es wird in den Rohling weggelassen. Sehr schnell gekocht, verwaltet nur herausziehen und bereit, ein neues Stück zu legen.



- Bereit Reisig mit Puderzucker bestreuen.





Bon Appetit.