

Was die Oma frieher gekocht hot:

Aus Omas Küche:

Hutzel

Dörrobst

Hutzel odder Derrobst-Mix met Zeggerwasser odder Ebbelsaft unn vielleischt noch met em kloane Sticksche Zimt waaschkoche, de Saft met Maizena odder Mähl e bissche oabbinne unn met dem Stampes serviern.

Trockenpflaumen oder Dörrobst-Mix mit Zuckerwasser oder Apfelsaft und evtl. einem kleinen Stück Stangenzimt weichkochen, Saft mit Maizena oder Mehl etwas abbinden und mit dem „Stampes“ servieren.