

## Zieger für "Uffertschnitte"

Rezept von Miggi Hofer-Lanz

1903 - 1993

Ehrenpräsidentin der  
**Trachtengruppe Rothrist**

überliefert von ihrer Grossmutter

Rosalie Lanz-Ruf, Aarburg

1 1/2 lt. Milch rechtzeitig an die Wärme/Sonne stellen  
1 1/2 lt. Milch bis vor dem Kochen erhitzen  
Saure Milch nach und nach dazu geben, sowie  
6 zerschlagene Eier ebenfalls nach und nach dazugeben  
Ganze Masse langsam rühren, damit sie sich zusammenfügt  
Alles zusammen leicht aufkochen lassen  
Das Ganze durch ein Sieb giessen,  
die dicke Masse, welche im Sieb zurückbleibt,  
ist der "Uffertzieger".  
Wird als Brotaufstrich mit Butter und Honig gegessen.

\*\*\*\*\*

Rothrist, Auffahrt, 14.Mai 2015 Käthi Hofer