

«Brieschkuchen» – Biestmilchauflauf

Aus dem «Berner Kochbuch»:

200 g Mehl
5 dl Biestrahm und -milch
4-6 Eier
5 g Salz

Das gesiebte Mehl wird mit Milch und Rahm angerührt;
Eier nach und nach zugeben, den Teig tüchtig klopfen. Er soll dickflüssig
sein.

Die Formen müssen reichlich gefettet werden.

Je nach Wunsch können zwei Drittel Rahm und ein Drittel Milch oder
auch halb und halb genommen werden.

Backzeit: 35-45 Minuten.

Biestmilch: Man lässt die dritte oder vierte Milch etwas aufrahmen und
schöpft die zu verwendende Menge oben ab. Der Satz wird nicht
verwendet.

Der «Brieschkuchen» kann auch mit geriebenem Käse, Pfeffer, Muskat
und Paprika oder süss mit Zucker, Zitronenschale und Vanillinzucker
verfeinert werden.

Anna Schnyder kennt den «Brieschkuchen» seit ihrer Kindheit: «Er ist
ähnlich wie Käsekuchen, vielleicht etwas mehr in Richtung
«Niedlekuchen», weil er so gehaltvoll ist. Der Kuchen wirft Blattern um
die wir uns als Kinder immer gestritten haben weil sie so fein knusprig
waren!»