



## Chingalsch

Zutaten für ca. 40 kleine Portionen:

---

3 kg Mehl  
3 Kürbisse  
1.5 l Milch  
Zucker  
Salz  
1.5 EL Backpulver  
250 g Butter

Zubereitung:

---

Mehl, Milch, Backpulver und Salz zu einem Teig verarbeiten.

Kleine Teigkugeln formen und zu Fladen ausrollen.

Kürbis schälen und dann kochen. Anschliessend zerdrücken und mit Zucker und Pfeffer bestreuen.

Kürbismasse auf die Hälfte eines Fladens streichen und die andere Hälfte darüberklappen.

Sofort in einer heissen Pfanne mit Öl ausbacken.

Am Schluss mit flüssiger Butter übergiessen.

Zeit: 1.5 Std.