

Futtjes

500 g Mehl
1 L Milch
8 Eier
1 P frische Hefe
150 g Rosinen



250 g Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter kalten Milch verschlagen.
Die restliche Milch zum kochen bringen und den Mehl-Milchbrei darin solange kräftig einrühren bis dieser sich vom Topfboden löst. Etwas Abkühlen lassen und dann nach und nach die Eier, Hefe und Rosinen untermischen. Den Teigkloß etwas ruhen bzw. aufgehen lassen und mit einem Esslöffel Klöße abstechen und in heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken.

Wir stippen die Futtjes dann zum Essen in einem Zucker-Zimt Gemisch.

Teepunsch

Man nehme 1 Tasse heißen, flauen schwarzen Tee.
Der Teebeutel soll das Wasser nur leicht färben, damit der Boden der Tasse noch zu sehen ist.

Dahinein rühre man einen Würfel oder Teelöffel Zucker und gebe einen Schuss (je nach Geschmack und Trinkfestigkeit) geele Kõm oder Kümmelschnaps dazu und genieße ihn in kleinen Schlucken.

Ohne Zucker dunt diese Hooger und Nordfriesische Spezialität nicht so schnell, man verträgt davon mehr.

