Recipe from Christchurch

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **40 (1975)**

Heft [11]

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Recipe from Christchurch

BASLE LACKERLI

750 gms Honey — melt and add
500 gms Sugar (white),—melt also and remove from stove while adding,
350 gms chopped almonds.
200 gms mixed peel.
25 gms cinnamon.
10 gms ground cloves.
½ grated nutmeg.
1 grated lemon rind.

Stirring all together bring to boil. Remove from stove and stir into 1 kilo warmed sieved flour. Stand for 1 hour in a warm place. Place enough mixture for 1 baking on to floured tray and roll to 1/3rd inch thick. Bake at 350 degrees for 20 minutes and while still very hot, cover very thinly with white icing and cut into squares.

A ¼ glass of Kirsh added with the flour is optional and improves the flavour.

I also warm the flour for several days in the hot water cupboard.

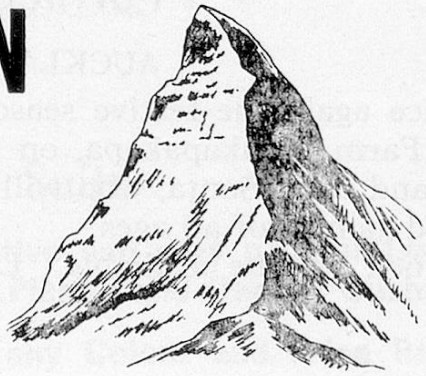
This mixture will make between 160-180 biscuits and can easily be halved.

G.S.

WHEN IN WELLINGTON

VISIT THE

MATTERHORN COFFEE BAR



AT 106 CUBA STREET

DELICIOUS MORNING & AFTERNOON TEAS — LIGHT LUNCHEONS

Proprietors: Mr and Mrs Juerg Stucki.