RESTE REZEPTE

Milchsuppe

Ein Rezept unserer Mitarbeiterin im Innovationsteam Sibylle Möcklinghoff-Wicke

Zutaten:

1 Liter Milch
2 Eier
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver Vanille (für 500 ml Milch)

nach Geschmack:
Zucker und Zimt oder geriebene Schokolade

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Von der Milch ca. 3 Esslöffel abnehmen und mit dem Eigelb, Zucker und dem Puddingpulver gründlich verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Die Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und eine Minute kochen lassen. Dann vom Herd nehmen. Den Eischnee vorsichtig unterheben, so dass noch kleine Schneeflocken sichtbar bleiben. Heiß genießen!

Je nach Geschmack kann man die Milchsuppe noch mit Zucker und Zimt bestreuen oder, wer lieber Schokogeschmack mag, mit geriebener Schokolade verfeinern.
Reste können auch kalt gegessen werden. Es erinnert dann an einen sehr cremigen Vanillepudding.

LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

© 2020 Landesvereinigung Milch Hessen e.V. • www.milchhessen.de