

Milchmus - einfach und lecker

Ich kann mich noch gut daran erinnern, als wir in unserer Kindheit des Öfteren ein Milchmus gegessen haben. Das war immer etwas ganz Besonderes, gemeinsam aus einer Pfanne zu essen. Das Beste am Ganzen war die sogenannte „Schurre“! So nennt man die Kruste, die am Pfannenboden beim Kochen entsteht.

Beliebt bei Alt und Jung

Das Milchmus war schon bei den Alten sehr beliebt, weil es nur einfache Zutaten benötigt, aber dennoch für die kräftezehrende Arbeit sehr ergiebig ist. Und heute ist das Milchmus ganz besonders bei Kindern beliebt.

Zutaten Milchmus:

50 g Butter
1 Liter Milch
Salz
100 g Mehl
200 g Weizengries
Zimt, Zucker, Butter (nach Geschmack) – für den Überguss

Für die Zubereitung benötigst du eine tiefe, unbeschichtete Pfanne. Butter darin schmelzen. Die Milch wird gemeinsam mit einem halben Glas Wasser dazu gegossen und leicht gesalzen. Anschließend werden Mehl und Gries langsam eingerührt, dabei aber aufpassen, dass sich keine Klumpen bilden. Das Milchmus muss 15 Minuten lang ständig gerührt werden.

In der Zwischenzeit Butter für den Überguss schmelzen. Zum Schluss mit Zucker und Zimt bestreuen und mit der geschmolzenen Butter übergießen.

Je nach Geschmack kann man anstelle von Zucker und Zimt auch verschiedene Marmeladen, Kakao oder Rosinen darüber geben.

Am besten schmeckt das traditionelle Milchmus, wenn man es gemeinsam am

Tisch mit ALLEN direkt aus der Pfanne isst!