

Brennts Mus



Zutaten für vier Personen

- 200 g spezielles Musmehl oder Breimehl
(aus Weizen, Dinkel oder Hafer)
- 1l Milch
- 1-2 TL Salz
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Das Musmehl einige Minuten in der Pfanne anrösten und zur Seite stellen.

Milch zum Kochen bringen, salzen und das geröstete Musmehl langsam einrühren.
Gut aufkochen, danach noch 2 min mit kleiner Flamme ausquellen lassen.

Zum Schluss mit heißer Butter abschmelzen.

Das Mus essen mit:

- Zimt und Zucker.
- herzhaft mit ausgelassenem Speck.
- angebratenen Zwiebeln.