

Horsts` Milchsuppe mit Einlage

Für vier Portionen

1,5 Ltr. Vollmilch	2 Vanilleschoten	1 EL Zucker
1 Ei (Kl. M)	2 EL Mehl	1 TL Salz
1 Muskatnuss	30 g Butter	160 g Rosinen
4 Zwieback	4 Scheiben Brot	1 Zitrone, unbehandelt

Das Ei trennen. Anschließend einen Viertel Liter Milch in eine Schüssel geben und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Eigelb, einer frisch geriebenen Prise Muskatnuss und dem Salz gut verquirlen. Die Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschoten anschließend längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die restliche Milch mit dem Vanillemark, dem Zitronenabrieb sowie den Rosinen in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Milch-Mehl-Mischung schnell einrühren, erneut aufkochen lassen und nochmals abschmecken. Bei Bedarf mit Salz, Zucker und frisch geriebener Muskatnuss nachwürzen. Abschließend das Brot und den Zwieback zu kleinen Stückchen verarbeiten. Die Brot- und Zwiebackbrocken mit der Butter bestreichen, auf tiefen Tellern verteilen und die Milchsuppe einfüllen.

Horst Lichter am 04. April 2012