



Dicke Milch-Suppe

(Plundermilch-Suppe)

Diese Suppe gab es häufig Sommertagsabends, wenn man feststellen musste, dass die Milch von der Wärme durchgesäuert und eingedickt war.

Plundermilch wurde aber auch ebenso häufig als Kaltschale zubereitet.

Zutaten:

3 l Plundermilch
(Dickmilch)
1 Stange Zimt
2-3 Eßl. Zucker
1/8 l Sahne
2 Eigelb
einige Scheiben Schwarzbrot

Zubereitung:

Die dicke Milch mit dem Zimt und Schwarzbrot (Pumpernickel) etwa 60 Minuten kochen. Gut schlagen, da die Milch schnell gerinnt. Die Zimtstange entfernen. Die Sahne mit dem Zucker und Eigelb verschlagen und unter Rühren in die heiße Suppe geben.

Sofort servieren!