

## Siidemüesli

### Zutaten (4 Pers.)

100 g	Mehl
1 Liter	Milch
1 Prise	Salz
1 Päckli	Vanille-Zucker
2	Eier
4-6 EL	Zucker

Das Mehl mit etwas Milch zu einem glatten, flüssigen Mehl-Teiglein verrühren. Die restliche Milch mit Salz und Vanille-Zucker in einer Pfanne zum Kochen bringen. Das Mehl-Teiglein unter ständigem Rühren in die Milch einlaufen lassen und einige Minuten leise köcheln lassen.

Die Eier gut verklopfen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Eier der Milch unter kräftigem Rühren begeben. Nicht mehr aufkochen.

Das «Siidemüesli» in einer weiten Schüssel anrichten, ganz auskühlen lassen und dann mit Zucker betreuen und mit einem glühenden Eisen-Stern oder einer anderen erhitzbaren Metall-Form ein Muster in den Zucker brennen.

Wer will, kann das «Siidemüesli» auch mit einem dünnen Strahl Himbeer-Sirup verzieren.

\*\*\*