



Benötigte Zutaten

1.5 l	Premium Alpenmilch
etwas	Salz
140 g	Mehl
etwas	Premium Teebutter zerlassen
	Honig
	Mohn

Traditionelles Bachkoch

Weihnachtsgenuss aus dem Pinzgau

Anleitung

Das Mehl mit 500 ml kalter Milch gut verrühren und salzen. Die restliche Milch in einem Topf zustellen und aufkochen lassen. Wenn sie kocht, das Mehl-Milch-Gemisch unter ständigem Rühren eingießen. Langsam weiterkochen, bis das Koch eingedickt ist und Blasen wirft. Etwas Butter zerlassen, nach belieben Honig einrühren und über das fertige Koch gießen. Zuletzt mit Mohn bestreuen.

Quelle: Traditionelle Küche Salzburg/Krenn Verlag

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten