

Milchsuppe mit Kartoffelmehl von Anna Bundsen 1910



Zutaten:

*40 g Kartoffelmehl
½ L Milch
Zucker
Zimt
Zitronenschale
Salz
Bittere Mandeln*

Zubereitung:

Man rührt das Kartoffelmehl in ¼ L kalte Milch klar, mischt es mit ¼ L kochender Milch, in der man Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Salz aufgekocht hat und lässt es kurze Zeit köcheln. Auch kann man feingeriebene Süße und bittere Mandeln darunter geben.