



- Im Topf wird bei schwacher Hitze langsam gemischt und das Fett hinzugefügt.

-9-



- Nach es die Konsistenz von Pudding erreicht hat, wird es vom Herd genommen.

-7-

- Die Petit-Beurre-Kekse

werden in großen Stücken in eine Auflaufform gelegt. Sie werden mit etwas Kaffee befeuchtet.

- Die Hähnchenbrust-Creme wird über die Kekse gegossen und zum Abkühlen beiseitegestellt
- Am nächsten Tag wird Zimt darüber gestreut und serviert.

Guten Appetit euch allen!

www.minibooks.ch

Hühnerbrustdessert

geschrieben von
berfin.



Das ist das Dessert, das meine Mutter seit Jahren immer macht,

- Einen Liter Milch
- 1 Stück Ei
- 1 Glas Mehl
- 1 Glas Zucker
- eine Packung Vanillezucker

-2-

Zutaten:

*Wenn Gäste kommen.
Das Hähnchenbrust-Dessert hat
mit seiner Einfachheit und
seinem Geschmack jahrelang
große Familientreffen begleitet.
Die schönste Eigenschaft dieses
Desserts ist, dass es mit wenigen
Zutaten viele Menschen satt
macht, dass jeder 2-3 Stück
essen kann.*

Vorbereitung:

- Ei und Zucker werden
zusammen aufgeschlagen.

-3-

für oben:

- 1 EL Butter oder feste Fett
- 1 Packung Petit-Beurre-
Kekse



Danach
wird die
Milch in
die gleiche Schüssel
gegeben.

-4-

- Das Mehl wird gesiebt und

- Zusammen mit der Vanille in
die Schüssel gegeben.
- Alle Zutaten werden
gründlich verrührt und in den
Topf gegeben.

-5-