

Dicke Milch mit Zimtzucker bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l frische Vollmilch, 2 Esslöffel saure Sahne, 50 gr Zucker, 1 Teelöffel Zimt.

Die Zubereitung:

Die Milch zum Kochen bringen und in eine Keramikschüssel geben. Milch abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Dann mit der sauren Sahne verrühren und etwa 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sie dick geworden ist, dann im Kühlschrank kaltstellen.

Zum Servieren die Dicke Milch in Schälchen füllen und mit der Zucker - Zimt - Mischung bestreuen.