Engelsbrocken/ Ameislibrocken

Süss wie ein Engel!

Mit Brot, Kondensmilch und Nüssen einen feinen Zvieri über dem Feuer zubereiten.

Rezept

Zutaten (Für 10 Personen):

- 600-900 g Kondensmilch (bevorzugt in Büchsen)

- 2-3 Laib Toastbrot

- gemahlene Nüsse

Zubereitung:

Kondensmilch über dem Feuer warm machen. Am Besten in einem alten Topf, da das Gefäss sehr klebrig wird; wenn ein Grillrost vorhanden ist, kann einfach die geöffnete Büchse auf den Rost gestellt werden. Das Brot in Streifen schneiden und, wenn gewünscht, über dem Feuer toasten. Die Haselnüsse in einen Teller leeren.

Eine Fassstrasse bilden: Zuerst nimmt man einen Streifen Brot, tunkt ihn in die Kondensmilch, wendet ihn in den Haselnüssen und hopp ins Maul! Mmmhh.... Da man nach einem Streifen normalerweise noch nicht genug hat stellt man sich nochmals hinten an um einen Weiteren zu ergattern. Es können auch mehrere Fassstrassen gebildet werden.

Erweiterungen

Wenn es nicht möglich ist, die Kondensmilch zu erwärmen, kann man sie auch kalt essen. Es ist aber nicht halb so lecker!

Anstatt gemahlene Nüsse, können auch Kokosflocken oder gemahlene Mandeln genommen werden.

Bildnachweis

Titelbild: Zur Verfügung gestellt von Tabea Näf, 10.4.14