



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



## Brasilien



### Milchpudding

### Pudim de Leite (von den Kindern in der Schule zubereitet)

**Zutaten:** 1 Dose Kondensmilch gezuckert, 3 Eier, 2 Einheiten Milch (leere Dose der Kondensmilch 2 x füllen) 3 EL Zucker

**Beigabe:** frische Früchte

**Geschirr:** 1 feuerfeste Form rund mit Loch in der Mitte, 1 Pfanne, eventuell 1 großer Topf, Alufolie

Für den Karamell den Zucker in einer Pfanne braun werden lassen und dann etwas Wasser hinzu gießen. Den Karamell in der Form auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Für die Masse die gezuckerte Kondensmilch, die Milch und die Eier kurz im Mixer miteinander verrühren, und dann die Form geben. Im Wasserbad in einem großen Topf entweder im Backofen bei großer Hitze (ca. 220 – 250 Grad) etwas 1 -1,5 Stunden backen, oder auf dem Herd kochen, bis die Masse fest wird. Im Backofen mit Alufolie abdecken. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank kühl stellen, erst kurz vor dem Servieren aus der Form lösen und auf einen Teller stürzen.

### Brasilianische Limonade

**Zutaten:** 2 unbehandelte Limetten, 100 g Zucker, 3 EL gesüßte Kondenzmilch, 750 ml Wasser Eiskwürfel

**Geschirr:** 1 Mixer, 1 Messer, 1 Schüssel, 1 Sieb, Gläser

Limetten gut waschen und die Enden abschneiden und den Rest der Limette in 8 Spalten teilen. Dann die Spalten der Limette, den Zucker, die Kondensmilch mit dem Wasser und einigen Eiskwürfeln pürieren. Durch ein Sieb abseihen. Gläser mit Eiskwürfel füllen und die Limonade darüber geben.

