Köstlichkeit aus Kochbananen

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 300 g Zucker
- 2 Esslöffel Kochbananenmehl
- Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Das Mehl in der Milch auflösen, gut umrühren bis alle Flöckchen aufgelöst sind.
2. In eine Kasserolle einfüllen, Zucker, Zimt und Salz hinzugeben. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse dick wird und beim Rühren der Boden der Kasserolle zu sehen ist.
3. Vom Feuer nehmen und den Inhalt in große Suppen-Tassen aufteilen. Kalt mit Weißbrot und Frischkäse servieren.