



# Abbrennmus

Viele hart arbeitende, hungrige Holzknechte, wenige Vorräte auf der Hütte in den Bergen und ein warmes Feuer im Ofen. So entstand das Rezept des „Abbrennmus“ oder auch „Holzmus“.

## DIE ZUTATEN

Weizenmehl und Wasser (oder Milch) zu gleichen Teilen, Butterschmalz und Salz.

## DIE ZUBEREITUNG

Das Mehl salzen. Das Wasser aufkochen, alles rasch über das Mehl gießen, („abbrennen“) und schnell vermengen.

In einer große Pfanne das Butterschmalz erhitzen, etwas so viel, daß das Mus locker aufgehen kann und die Masse auf beiden Seiten goldbraun backen.

Früchte oder Beeren gleich vor dem Backen untermischen oder extra dazu reichen und alles mit etwas Puderzucker bestreuen.