

Für Leib...

Süßer Seelenschmaus

(für 2-3 Personen)

Zutaten:

½ Liter frische Milch

40 Gramm Speisestärke

1 Päckchen Bourbon Vanille-Zucker

2-3 Esslöffel Zucker

2 Eier

Zubereitung:

- Von der Milch, 4 Esslöffel abnehmen und in einer Tasse mit der Speisestärke verrühren.
- Die restliche Milch mit dem Vanillezucker und dem Zucker in einem hohen Topf zum Kochen bringen. **BITTE AUFPASSEN:** kocht sehr schnell über!
- In der Zwischenzeit die beiden Eier trennen und das Eiweiß in einem hohen Gefäß steif schlagen zu Eischnee.
- Wenn die Milch kocht, schnell die angerührte Speisestärke hinzugeben und kräftig durchschlagen, damit das nicht anbrennt. Sofort den Herd ausstellen. Weiter schlagen bis die Milch andickt.
- Nun die beiden Eigelbe hinzugeben und unterrühren. Topf vom Herd nehmen.
- Die beiden Eischnee unterheben mit einem Teigschaber und bei geschlossenem Deckel stocken lassen.



Fertig ist der Seelenschmaus, der gute Laune macht.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Wo ich gehe, wo ich stehe, bist du lieber Gott bei mir.
Wenn ich dich auch niemals sehe, weiß ich sicher, du bist hier.

Gott gebe dir
für jeden Sturm einen Regenbogen,
für jede Träne ein Lachen,
für jede Sorge eine Aussicht
und eine Hilfe in jeder Schwierigkeit.
Für jedes Problem, das das Leben schickt,
einen Freund, es zu teilen,
für jeden Seufzer ein schönes Lied
und eine Antwort auf jedes Gebet.

Irisches Segensgebet.