



LandFrauenverband Württembergisches Allgäu e.V.



Bauernhaus Museum  
Wolfegg

[www.bauernhaus-museum.de](http://www.bauernhaus-museum.de)

## Häberlesmus

### Zutaten:

1,5 Liter Milch  
200 g Musmehl  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
2 Eßl. Zucker, Vanille

### Zubereitung:

Milch aufkochen lassen.  
Unter ständigem Rühren das Musmehl einstreuen. 10 – 15 Min. unter fleißigem Rühren aufkochen lassen. Beim Anrichten auf das Mus (das bereits ein Häutle bekommen hat) den zerlassenen Butter mit dem Löffel behutsam darübergießen. Eventuell mit Zimtzucker bestreuen.

Guten Appetit !