

Für 4 Personen

- 170 g Paarlbrod, in Breck (Brocken) geschnitten
- 50 g Weimerlan (Rosinen)
- 150 g Milch
- 500 g Rahm
- 30 g Zucker

## OBERVINSCHGER SCHNEAMILCH

Früher

### ZUBEREITUNG

- ▶ Paarlbrod wird in eine Schüssel gegeben. Weimerlan waschen, über das Brod verteilen und mit Milch anfeuchten. Den Rahm mit etwas Zucker nicht zu steif schlagen, auf dem Brod gleichmäßig verteilen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
- ▶ Zum Essen wird die Schneamilch auf den Tisch gestellt und aus der Schüssel gegessen.

*Ursprünglich hat die Schneamilch nur aus Milch oder Rahm und Zucker bestanden. Erst allmählich kamen verschiedene und von Gegend zu Gegend unterschiedliche Zutaten dazu (siehe Seite 103: »Wie die Schneamilch entstand«).*

🕒 15 Minuten

### HINWEIS

- ▶ Da nicht immer weiches Paarlbrod zur Verfügung stand, musste man ofengedörtes Brod mit der Grommel zerkleinern und mit etwas Milch vorweichen.

Für 4 Personen

- 170 g Weißbrod (Weggn)
- 50 g Rosinen
- 125 g Milch
- 500 g Rahm
- 30 g Zucker
- 1 EL Rum
- Schokoladenraspeln

## OBERVINSCHGER SCHNEAMILCH

Heute

### ZUBEREITUNG

- ▶ Weißbrod in Würfel schneiden und in eine flache Schüssel geben. Rosinen waschen, über das Brod verteilen und mit etwas Milch anfeuchten. Den Rahm mit etwas Zucker nicht zu steif schlagen, Rum dazugeben und über das Brod gleichmäßig verteilen.
- ▶ Die Schneamilch 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- ▶ Vor dem Servieren die Schneamilch mit geraspelter Schokolade bestreuen und auf Tellern anrichten.

🕒 15 Minuten  
ohne Kühlung