



Brasilien



Maiskuchen

Bolo de milho cremoso (von den Kindern in der Schule zubereitet)

Zutaten: 400 g Mais aus der Dose, 200 ml Kokosmilch, 3 Eier, 225 g Zucker, 3 EL Mehl, 1/2 TL Backpulver

Beigabe: frische Früchte

Geschirr: 1 Mixer, 1 Schüssel, 1 Backblech

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech (25 X 30 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

Alle Zutaten – Mehl und Backpulver zuletzt zugeben – nach und nach in den Mixer geben und gut vermischen.

Masse auf das Backblech gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Warm oder kalt servieren und vorher in Quadrate schneiden.

Brasilianische Limonade

Zutaten: 2 unbehandelte Limetten, 100 g Zucker, 3 EL gesüßte Kondensmilch, 750 ml Wasser
Eiswürfel

Geschirr: 1 Mixer, 1 Messer, 1 Schüssel, 1 Sieb, Gläser

Limetten gut waschen und die Enden abschneiden und den Rest der Limette in 8 Spalten teilen. Dann die Spalten der Limette, den Zucker, die Kondensmilch mit dem Wasser und einigen Eiswürfeln pürieren. Durch ein Sieb abseihen. Gläser mit Eiswürfel füllen und die Limonade darüber geben.

