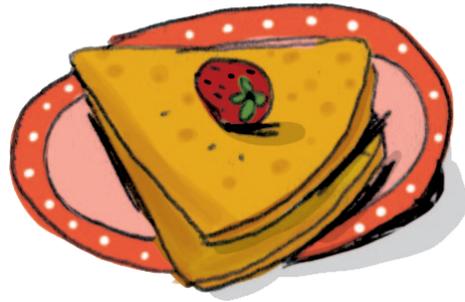


# La bouillie – Afrikanische Süßspeise



## Du brauchst:

- 4 Tassen Wasser
- 1 Tasse Reis
- 3 Löffel Erdnussbutter
- 3 Löffel Weizen
- Hirse
- Saft einer Zitrone
- Milch
- Zucker



## Und so geht's:

Bringe zunächst drei Tassen Wasser zum Kochen und gib den Reis dazu. Mische in einer Schüssel die Erdnussbutter und eine Tasse Wasser bis sich die Erdnussbutter fast aufgelöst hat. Schütte die Flüssigkeit, den Weizen und die Hirse zum Reis und lasse den Brei so lange kochen bis er fest ist. Mische den Zitronensaft unter, decke den Topf ab und lasse die Masse noch einige Minuten ziehen, ehe du Milch und Zucker unterrührst und sie warm servierst.

