



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



## Brasilien



### Beijinho de Coco (von den Kindern in der Schule zubereitet)

Zutaten: 400 g Kondensmilch gezuckert, 30 g Butter, 100 g Kokosraspel, etwas Fett für die Hände

Beigabe: frische Früchte

Geschirr: 1 kleinen Topf, 1 Holzlöffel,

Gezuckerte Kondensmilch in den Topf geben und die Butter zufügen. Vorsichtig erwärmen, aber nicht kochen ! Wenn die Creme dicklich ist ( ca. 10 Minuten dauert es und eine „Straße“ mit dem Löffel gezogen werden kann) die Masse auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Masse wird fest. Mit gefetteten Händen (Butter) kleine Kugeln formen und in den Kokosraspeln wälzen. Unbedingt kühl aufbewahren.

### Brasilianische Limonade

Zutaten: 2 unbehandelte Limetten, 100 g Zucker, 3 EL gesüßte Kondenzmilch, 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.

