

## GLUTENFREIE BECHAMELSAUCE (DR. SCHÄR )

Autor: Gast, 22.04.2019

### Zutaten für 2 Personen:

40 g	Mix C Kuchen & Kekse, Schär
500 - 600 ml	Milch
40 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss nach Bedarf

### Zubereitung:

Die Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen, das Mix C dazugeben und unter ständigem Rühren die Milch, das Salz und die Muskatnuß dazugeben.

Solange rühren bis die Bechamelsauce eine cremige Konsistenz erhält.