Aprikosenpudding

Kayısılı Muhallebi

1 kg reife Aprikosen
2 Gläser Milch
1 ½ Gläser Zucker
3 EL Reismehl
½ EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker

Die Aprikosen waschen, entkernen und durch den Sieb pressen.
Aprikosenpürree in einen mittelgrossen Topf geben, einen Glas Zucker hinzugeben und vermischen.
Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und wenn es anfängt zu köcheln vom Herd nehmen. Mindestens eine Stunde in Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Auf diese lauwarme Aprikosenpürreemischung kalte Milch, Reismehl und Weizenstärke geben und bevor es auf den Herd gestellt wird gut vermischen.
Diese Mischung bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Umrühren köcheln bis eine puddingähnliche Konsistenz enstanden ist.
Das Pudding vom Herd nehmen und Vanillezucker untermischen.
Warm in vier Schalen aufteilen.
In Zimmertemperatur lauwarm abkühlen lassen und anschliessend in den Kühlschrank stellen.
Am nächsten Tag servieren.

Tipp: Der Säuregehalt von Aprikosen ist höher deshalb wird es zuerst mit Zucker gekocht und anschliessend verwendet.