



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Amaoniakkuchen

Amonyaklı Yaş Pasta



2 Eier
2 Teegläser Zucker
2 Teegläser Milch
1 EL Ammoniaksalz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Creme:
1 l Milch
1 Ei
1 ½ Gläser Zucker
4 EL Reismehl
1 EL Stärke
1 Pg Vanillezucker
2 EL Kakao
1 EL Margarine

- # Ei, Zucker und Milch umrühren bis das Zucker aufgelöst ist, dann Amoniak und das Mehl nach und nach unter umrühren dazufügen bis eine Ohrläppchen harte Masse entstanden ist.
- # Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und anschließend in 6 gleiche Teile aufteilen und jedes Teigteil in der Größe eines flachen Tellers ausrollen.
- # Die ausgerollten Teige im Backofen leicht backen.
- # Während dessen in einem Topf Milch, Zucker, Reismehl, Maisstärke, Kakao und Ei hineinfüllen und zuerst kalt zusammenmischen und danach auf mittlerer Hitze kochen bis eine puddingfeste Masse entsteht und dann vom Herd nehmen.
- # Margarine und Vanillezucker unterrühren bis die Margarine geschmolzen ist und abkühlen lassen.
- # Eine Schicht Teig und eine Schicht Creme nacheinander legen bis die ganzen Zutaten verarbeitet sind.
- # Mit der letzten Creme die Teigschicht zudecken.
- # Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
- # Am nächsten Tag servieren.

Tipp: Ammoniaksalz kann man in Gewürzhändlern/Reformhäuser finden.