



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

Geheiminssvoller Pfirsich

Gizemli Şeftali



1 kg Milch
2 Pfirsich
1 Pg Zwieback
2 EL Maisstärke
1 Pg Schlagsahne
3 EL Mehl
1 Glas Zucker
1 Ei
1 EL Margarine
1 Pg Vanillezucker

- # Kalte Milch, Weizenstärke, Mehl, Ei und Zucker kochen bis man eine puddingfeste Masse erhält.
- # Den Herd ausschalten, ein Löffel Margarine und Vanillezucker unterrühren und abkühlen lassen.
- # Während dessen einen kleinen Backblech in einer Reihe mit Etimek Kekse belegen.
- # Die Kekse mit der Mischung aus 1 ½ Gläser Wasser und einer Kaffeetasse Zucker tränken.
- # Die getränkten Kekse mit dünnen Pfirsichscheiben belegen und diese mit einem Löffel Zucker bestreuen.
- # In den abgekühlten Pudding eine Packung Schlagsahne einfüllen und mit dem Mixer 5 Minuten bearbeiten.
- # Diese Zubereitete Kreme gleichmäßig auf die Pfirsichscheiben verteilen.
- # Im unteren Kühlfach min. 4 Stunden stehen lassen.

Tipp: Dieses Dessert kann auch mit frischen Aprikosen zubereitet werden.