



Wasserpudding

Su Muhallebisi



1 ½ Glas Wasser
½ Glas Weizenstärke
2 EL Mehl
2 Gläser Milch
3 EL Zucker
1 Glas Puderzucker
1 Teeglas Rosenwasser

- # Weizenstärke, Mehl, Milch und Zucker in einen Topf geben.
- # Auf mittlerer Hitze kochen bis es leicht glasig/transparent wird.
- # Die Mischung in einen leicht eingefeuchteten breiten Teller geben.
- # Eine Nacht im unteren Kühlfach des Kühlschranks stehen lassen.
- # Für das Servieren quadratförmig zuschneiden.
- # Mit ein wenig Rosenwasser begießen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Auf Wunsch kann auch zuerst mit Milch und dann mit Rosenwasser begießt und anschließend mit Puderzucker bestreut werden.