



## Pfirsich aus Eis

Şeftali Buzda



½ l Milch  
1 Teeglas Zucker  
2 EL Maisstärke  
1 Ei  
2 Pfirsiche  
1 Prise Salz  
1 Pg Vanillezucker  
Gehobelte Kokosnuss

- # Milch, Zucker, Weizenstärke, ein Ei und Salz zuerst in kaltem Zustand zusammenmischen.
- # Auf mittlerer Hitze puddingfest kochen.
- # Vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Abkühlen lassen, während dessen Pfirsiche sehr klein würfeln.
- # Pudding mit dem Mixer ein paar Minuten bearbeiten.
- # Nach dem Abkühlen die Pfirsichwürfel hinzugeben und mit dem Löffel unterrühren.
- # 4 Schalen leicht mit Wasser anfeuchten und gleichmäßig die Mischung einfüllen. Im Gefrierfach eine Nacht stehen lassen.
- # Vor dem Servieren auf Dessertsteller wenden und warten bis sie sich selbst von der Schale lösen und auf den Teller fallen. Dies kann 30 -35 Minuten dauern.
- # Am Schluß mit Kokosraspel oder Zimt verzieren und abschmecken.

Tipp: Die Besonderheit dieses Dessert ist, dass sich kleine Eisstückchen im Pudding befinden.