



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

Fruchtepudding

Meyveli Muhallebi



1 Schale entkernte Kirschen
2 Pfirsiche
1 kg Milch
1 ½ Gläser Zucker
1 Teeglas Reismehl
2 EL Weizenstärke
1 Pg Vanillezucker
6 EL Zucker

Die Kirsche mit 4 Eßlöffel Zucker und ohne Wasser kochen.

Die Pfirsiche zuschneiden und mit 2 Eßlöffel Zucker ohne Wasser kochen.

Während das gekochte Obst abkühlt kann der Pudding zubereitet werden, hierzu in einen Topf Milch, Reismehl, Weizenstärke und Zucker geben und im kalten Zustand gut vermischen.

Topf auf den Herd stellen und unterständigem umrühren puddingfest kochen, vom Herd nehmen und eine Vanillezucker untarrühren.

2-3 cm Pudding in die Schalen einfüllen, danach nacheinander Pfirsich, Pudding, Kirsche und als letztes Pudding einfüllen.

Die Schalen im Kühlschrank abkühlen lassen, schließlich die Oberfläche mit rohen Pfirsichscheiben verzieren und servieren.

Tipp: Wenn vorhanden kann man dieses Pudding in Weingläser einfüllen.