



## Früchtepudding

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 unterrühren.
- # 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.