



Milchreispudding mit Soße

Soslu Muhallebi



1 l Milch
4 Kaffeetassen Zucker
3 Kaffeetassen Reismehl
1 EL Margarine
1 Pg Vanillezucker
Kokosnussraspel
Für die Soße:
2 Kaffeetassen Milch
1 EL Kakao
1 Ei
1 KL Margarine
1 KL Mehl

- # In die kalte Milch Zucker und Reismehl hinzugeben und vermischen.
- # Auf mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren mit einem Schneebesen kochen.
- # Zuerst Margarine hinzugeben und bis es vollkommen geschmolzen ist umrühren, anschließend Vanillezucker unterrühren.
- # Pudding in eine Schüssel umfüllen.
- # In einen kleinen Topf kalte Milch, Kakao, ein ganzes Ei und Mehl gut vermischen.
- # Auf mittlerer Hitze kochen bis es dickflüssig geworden ist, vom Herd nehmen und Butter hinzugeben und einschmelzen.
- # Die Soße auf dem Pudding verteilen.
- # Im Kühlschrank ruhen lassen, mit Kokosraspel verzieren und kalt servieren.

Tipp: Wenn der Pudding verklumpt ist kann man dies kurz mit dem Handstabmixer bearbeiten.