



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

pudding mit Zitrone

Limonlu Puding



1 kg. Milch
1 Glas Zucker
2 EL Mehl
2 EL Weizenstärke
2 Zitronen feingehobelt
1 EL Margarine
Kokosnuss
Gemörselte Walnuß
Zimt

- # In kalte Milch Mehl, Weizenstärke und Zucker geben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- # Bei mittlerer Hitze unter ständigem umrühren mit dem Schneebesen kochen.
- # Sobald es eine puddingähnliche Konsistenz erhält gehobelte Zitronenschale hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und Margarine hinzugeben und mit dem Schneebesen umrühren.
- # In Schalen umfüllen, im Kühlschrank abkühlen lassen, mit Kokosraspel, zerstampfte Walnüsse und Zimt abschmecken und servieren.

Tipp: Laut einigen Quellen sollte bei Milchdessert Zucker erst am Schluß hinzugefügt werden, damit die Nährwerte nicht verloren gehen.