



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

Kaiserpudding

Sultan Muhallebisi



1 kg. Milch
1 Glas Zucker
2 EL Weizenstärke
3 EL Reismehl
8 getrocknete Aprikosen
1 Teeglas getrocknete Trauben
½ Teeglas Mandeln
½ Teeglas Kokosnuß
1 Pkg Vanillezucker

- # In ein Kochtopf kalte Milch, Zucker, Weizenstärke und Reismehl hinzugeben und mit einem Schneebesen umrühren.
- # Bei mittlerer Hitze und bei ständigem Umrühren kochen.
- # Bei Erreichung der halben Konsistenz des Puddings gewaschene und abgetropfte getrocknete Trauben, kleingeschnittene getrocknete Aprikosen, geschälte und grob zerstampfte Mandeln, Walnüsse und Kokosnüsse hinzugeben.
- # Nun solange unter ständigem Umrühren weiterköcheln lassen bis die volle Konsistenz des Puddings erreicht ist, vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # In Schalen einfüllen.
- # Im unteren KuhlFach 1-2 Stunden abkühlen lassen mit Zimt abschmecken und servieren.

Tipp: Um die Mandeln zu Schalen sollten sie 2-3 Minuten in kochendes Wasser eingelegt werden.