



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 Schälen sollten sie 2-3 Minuten in kochendes Wasser eingelegt werden.