



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

Grießobstsüßspeise

Meyveli İrmik Tatlısı



1 kg Zucker
8 EL Grießmehl
12 EL Zucker
100 g Margarine
1 Pkg Vanillezucker
10 (Leibniz) Kekse
2 Pfirsiche

- # Zu der kalten Milch Grießbrei und Zucker unterrühren.
- # Bei mittlerer Hitze kochen und Margarine hinzufügen und verschmelzen lassen und vom Herd nehmen.
- # Vanillezucker unterrühren.
- # Während dessen die Pfirsiche schälen und haselnußgroß zuschneiden und die zermahlene Kekse hinzugeben und umrühren.
- # Die Hälfte des Puddings in eine hohe Form einfüllen.
- # Nun die Pfirsichmischung einfüllen.
- # Die andere Hälfte des Puddings auf die Pfirsichmischung füllen.
- # Die Oberfläche ebenstreichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- # Am nächsten Tag zuschneiden und auf ein Servierteller geben und servieren.

Tipp: Diese Süßspeise kann auch mit Birnen oder frischen Aprikosen zubereitet werden.