



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

---

## Knuspermosaik

Kitir Mozaik



4 Gläser Milch  
 $\frac{3}{4}$  Glas Mehl  
1 Glas und ein EL Zucker  
3 EL Kakao  
1 Glas gehackte Haselnüsse  
1 gehobelte Orangenschale  
25-30 Butterkekse

- # In einen Topf Mehl, Zucker und Kakao geben und in trockener Form zusammenmischen anschließend kalte Milch hinzugeben, vermischen und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen.
- # Diese Mischung unter ständigem Umrühren köcheln lassen. Sobald es eine puddingähnliche Konsistenz bekommt vom Herd nehmen.
- # Während es warm ist klein gebrochene Butterkekse, feingehobelte Orangenschalen und gehackte Haselnüsse unterrühren.
- # Mosaik im Topf abkühlen lassen und auf der Arbeitsplatte ausgelegten Alufolie umfüllen.
- # Nochmals auf der Alufolie eine Weile abkühlen lassen. Wenn es abgekühlt ist ebenen und in Alufolie wickeln.
- # Im Gefrierfach des Kühlschranks mindestens eine Nacht stehen lassen.
- # Aus der Alufolie auspacken zuschneiden und servieren. Solange es im Gefrierfach ist kann es auch nach ein paar Wochen serviert werden.

**Tipp:** Wenn keine Alufolie vorhanden ist kann auch eine Frischhaltefolie verwendet werden.