



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

Schalenwurst aus Traubensirup

Kase Sucuğu



1 ½ Gläser Traubensirup
2 Gläser kaltes Wasser
1 Teeglas Weizenstärke
1 EL Reismehl
1 EL Zucker
1 Glas Walnüsse

- # In einen Topf Weizenstärke, Reismehl und Zucker geben.
- # Die Zutaten mit einem Schneebesen vermischen bevor es auf den Herd kommt.
- # Bei niedriger Hitze auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren kaltes Wasser einfüllen anschließend Traubensirup dünn einfließen lassen.
- # Unter ständigem Rühren kochen. Wenn es die entsprechende Konsistenz erreicht hat, sieht man die Spuren des Schneebesens beim umrühren.
- # Anschließend in vier Schalen einfüllen.
- # Die Walnüsse als ganzes in die Schalen geben.
- # Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank aushärten lassen und anschließend servieren.

Tipp: Schalenwurst aus Traubensirup ist geschmacklich ähnlich der Süßspeisewurst.