



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

---

## Pudding mit Traubensirup

Pekmezli Muhallebi



2 Gläser Milch  
2 Gläser Wasser  
2 EL Weizenstärke  
2 EL Mehl  
1 Teeglas Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
½ Teeglas Traubensirup

- # Zuerst die Trockenzutaten wie Weizenstärke, Mehl und Zucker in einem Topf zusammenmischen.
- # Unter umrühren Wasser eingießen.
- # Bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren kochen.
- # Nach entsprechender Konsistenz Vanillezucker einfüllen und vom Herd nehmen.
- # Einen Backblech mit hohem Rand anfeuchten.
- # Den Pudding in das Backblech einfüllen.
- # Nach abkühlen in Zimmertemperatur über eine Nacht in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Am nächsten Tag das Messer in Traubensirup eindunken und in Form von Streichholzschachteln zuschneiden.
- # In Servierteller geben.

**Tipp:** Den mit Traubensiruppudding unmittelbar vor dem Servieren zuschneiden, denn die Schnittstellen werden in sehr kurzer Zeit feucht.