



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

Fester Pudding

Kati Muhallebi



4 Gläser Milch
1 Glas Zucker
½ Glas Reis
1 Ei
1 EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker

Reis im lauwarmes Wasser 1 ½ Stunden einlegen.

Wasser abtropfen. Um es noch besser trocken zu bekommen in Papiertücher einlegen.

Wenn die Flüssigkeit nicht mehr vorhanden ist, dann im Mörser zerstampfen, sieben und die groben Reisstücke nochmals zerstampfen mit diesem Verfahren fortfahren bis alle Reisstückchen durch den Sieb passen.

In den Topf, in dem das Pudding zubereitet werden soll, den zerstampften Reis, Weizenstärke und Zucker füllen und das Ei hinzugeben und mit dem Schneebesen zusammenmischen.

Unter umrühren kalte Milch einfüllen.

Das ganze köcheln bis eine festere Konsistenz wie Pudding entstanden ist.

Den Pudding in Schalen einfüllen. In Zimmertemperatur ein wenig abkühlen lassen und anschliessend in das untere Fach des Kühlschranks stellen.

Nach zwei Stunden kann die Oberfläche mit Zutaten wie Kirschezucker, Zimt, Kokosraspel etc. Verziert und serviert werden.

Tipp: Wenn bei der Herstellung des Puddings Reismehl verwendet wird die Konsistenz nicht so gut wie mit den zerstampften Reisstücken.