



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

Aprikosenpudding

Kayısılı Muhallebi



1 kg reife Aprikosen
2 Gläser Milch
1 ½ Gläser Zucker
3 EL Reismehl
½ EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker

- # Die Aprikosen waschen, entkernen und durch den Sieb pressen.
- # Aprikosenpürree in einen mittelgrossen Topf geben, einen Glas Zucker hinzugeben und vermischen.
- # Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und wenn es anfängt zu köcheln vom Herd nehmen. Mindestens eine Stunde in Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- # Auf diese lauwarme Aprikosenpürreemischung kalte Milch, Reismehl und Weizenstärke geben und bevor es auf den Herd gestellt wird gut vermischen.
- # Diese Mischung bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Umrühren köcheln bis eine puddingähnliche Konsistenz entstanden ist.
- # Das Pudding vom Herd nehmen und Vanillezucker untermischen.
- # Warm in vier Schalen aufteilen.
- # In Zimmertemperatur lauwarm abkühlen lassen und anschliessend in den Kühlschrank stellen.
- # Am nächsten Tag servieren.

Tipp: Der Säuregehalt von Aprikosen ist höher deshalb wird es zuerst mit Zucker gekocht und anschliessend verwendet.