



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

Tiltonbak

Tiltonbak



2 Glas Milch
1 Glas Wasser
1 Glas Zucker
2 ½ EL Weizenstärke
14 Butterkekse
1 Glas gehobelter Pfirsich
1 Pkg Vanillezucker

- # In einen Topf kalte Milch, kaltes Wasser, Zucker und 1 ½ Esslöffel Weizenstärke einfüllen.
- # Das ganze gut vermischen und anschließend bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren kochen bis eine puddingähnliche Konsistenz entstanden ist.
- # Vom Herd nehmen und ab und an umrühren und in Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- # Geschälte und gehobelte Pfirsiche unterrühren.
- # Auf diese Pfirsichmischung nun einen Esslöffel Weizenstärke hinzugeben.
- # Den Topf wieder bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter umrühren zum kochen bringen. Wenn die Konsistenz erreicht ist dann Vanillezucker hinzugeben.
- # Diese Mischung bis zur Hälfte der Gefäße oder Schalen füllen und fünf Minuten warten bis eine Kruste sich auf der Oberfläche bildet.
- # Währenddessen die Kekse entweder zerstampfen oder mit dem Mixer bearbeiten.
- # Nun auf die Kruste ausreichende Menge der zerkleinerten Kekse geben.
- # Auf die Kekse nochmals eine Schicht der Pfirsichmischung legen.
- # Dessert mindestens drei Stunden abkühlen lassen.
- # Vor dem servieren mit Pfirsichscheiben verzieren.

Tipp: Tiltonbak ist die Bezeichnung für Pfirsich in Zentralanatolien.