



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

---

## Erdbeerpraline

Çilekli Pralin



1 Glas Zucker  
½ Glas Milch  
½ Glas Wasser  
1 EL Erdbeerrinstantpulver

- # Kalte Milch und kaltes Wasser sowie Zucker in einem kleinen Topf einfüllen.
- # Bei hoher Hitze auf dem Herd unter ständigem Umrühren kochen.
- # Sobald es aufkocht den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und unter ständigem Rühren weiterhin köcheln lassen.
- # Wenn das aufkochen nachlässt und es siedet kann das Erdbeerrinstantpulver hinzugegeben werden.
- # Diese Mischung nun unter ständigem Umrühren weitere 5 Minuten kochen.
- # Sobald die Konsistenz der Mischung dicker wie Pudding wird vom Herd nehmen.
- # In Zimmertemperatur abkühlen lassen und somit wird die Konsistenz noch dicker.
- # Von dieser Mischung etwas kleinere Stücke wie eine Walnuss nehmen und zwischen den Handflächen rollen.
- # Wenn es während dem Rollen an den Händen klebt, dann können die Hände leicht angefeuchtet werden.
- # Die Zubereiteten Erdbeerpralinen in die Bonbonschale legen und bei Zimmertemperatur und trockener Umluft aufbewahren.

**Tipp:** Auf Wunsch können die Pralinen nachdem sie eine Kugelform haben in Zucker- oder Puderzucker gerollt werden.