



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

---

## Quitten Wasserpudding

Ayvalı Su Muhallebisi



2 Quitten  
½ Glas Zucker  
1 Teeglas Wasser  
Für den Wasserpudding:  
3 Gläser Milch  
3 Gläser Wasser  
1 Glas Zucker  
1 Glas Weizenstärke  
1 Pkg Vaillezucker

- # Als erstes die Quitten zubereiten. Die Quitten schälen, in der mitte durchschneiden, entkernen und in halbkreisförmige Scheiben zuschneiden.
- # Die Quittenschnitte in den Topf hineinlegen, Zucker und Wasser einfüllen, den Deckel schliessen und eine Nacht über stehen lassen.
- # Am nächsten Tag mit geschlossenem Deckel die Quitten weichkochen.
- # Die Quitten auf einen Sieb herausnehmen und den Sirup absieben lassen. Währenddessen kühlen die Quitten ab.
- # Den aufgefangenen Sirup in einen Topf einfüllen. Kalte Milch, kaltes Wasser, Weizenstärke und Zucker hinzugeben, gut vermischen und auf den Herd stellen.
- # Wasserpudding unter stetigem umrühren bei mittlerer Heizstufe kochen bis es die erwünschte Konsistenz erreicht hat und anschliessend Vanillezucker unterrühren.
- # Ein mittel grosse Bakform mit Rand leicht anfeuchten und die Hälfte des Wasserpuddings einfüllen.
- # Dann mit Quitten belegen und anschliessend den Rest des Wasserpuddings einfüllen und glatt streichen. Eine Nacht über im Kühlschrank stehen lassen.
- # Am Folgetag quadratisch zuschneiden, nach Wunsch verzieren und servieren.

**Tipp:** Die Quitten werden für die kardiologische Gesundheit empfohlen. Jedoch ist empfohlen und förderlich, wenn die Quitten vor dem verzehren gekocht werden.