

heute gibt es...

Muhallabia



Zutaten: (für 6 Personen)

Für den Pudding:

- 30g Reismehl
- 750ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50g Zucker
- 80g gemahlene Mandeln
- 1 EL Rosenwasser

Für die Deko:

- Granatapfel(kerne)
- Pistazien
- Mandeln

Zubereitung:

1. Als erstes werden Reismehl, Salz und Zucker mit einem Teil der Milch (ca. 185 ml) verrührt und die restliche Milch in einem Topf zum Kochen gebracht.
2. Wenn die Milch kocht, das Milch-Mehl-Salz-Zucker-Gemisch unterrühren und unter ständigem Rühren und bei mittlerer Temperatur aufkochen.
Solange, bis die Mischung kleine Blasen wirft und das kann einige Zeit dauern ☐ Dabei aber geduldig bleiben und nicht die Temperatur höher drehen, sonst wird das nichts mit der richtigen Konsistenz.
3. Wenn die Mischung aufgeköcht ist, die Temperatur noch weiter reduzieren und unter ständigem Rühren circa fünf Minuten köcheln lassen.
4. Anschließend die gemahlenden Mandeln unterrühren, bis die Masse geschmeidig ist.
5. Dann das Rosenwasser dazu geben, umrühren und den Topf vom Herd nehmen.
6. Nun darf der Pudding ein bisschen im Topf abkühlen, dabei gelegentlich noch ein wenig rühren.
Anschließend kann man ihn in Schälchen füllen oder in eine große Schüssel, wie man das halt mag und auskühlen lassen.
7. Den Pudding kann man kalt oder warm essen, schmeckt beides sehr lecker! Als Deko passen Pistazienkerne und Granatapfelkerne sehr gut, man kann sie aber auch weglassen ☐ Ich persönlich finde, dass es gerade mit den Granatapfelkernen sehr lecker schmeckt, sie sind nicht so süß und geben dem ganzen einen kleinen „Frischekick“.

