

## Muhallebi: Türkischer Milchpudding mit Rosenwasser

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Milchpudding

800 ml Vollmilch  
80 g Reismehl  
120 g Zucker  
1 Prise(n) Kardamom  
1 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Rosenwasser

#### Zum Servieren

80 g gehackte Pistazien  
100 g Granatapfelkerne  
1 Prise(n) Kardamom  
4 Rosenblütenblätter  
1 Prise(n) getrocknete Blütenblätter

Du liebst Falafel, Hummus und alle anderen Speisen aus Nahost? Wir auch! Die Levante Küche bietet große Abwechslung am heimischen Herd und ist vor allem für Vegetarier und Veganer ein wahres Füllhorn an Möglichkeiten. Neben Mezze und leckeren Hauptspeisen musst du dabei aber auch deinen süßer Zahn nicht vernachlässigen. Deswegen gibt es jetzt ein Rezept für "Muhallebi". Das ist ein traditioneller türkischer Milchpudding. Serviere ihn mit Rosenblüten, Pistazien und

etwas Kardamom und mach ihn zum orientalischen Genuss.

Muhallebi ist sehr leicht zu machen und kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden. Das Rosenwasser verleiht ihm eine florale Note und passt damit einfach ideal in dein Menü der levantischen Küche. Teste es selbst!

- 1 -

Für den Milchpudding ein Viertel der Milch mit Reismehl verrühren und beiseitestellen.

- 2 -

In einem Topf restliche Milch mit Zucker und Kardamom bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie anfängt zu dampfen.

- 3 -

Milch-Reismehl-Mischung unter stetigem Rühren dazugeben und aufkochen. Den Pudding solangeiterrühren, bis er andickt.

- 4 -

Pudding vom Herd nehmen. Rosenwasser und Butter unterrühren, bis sich alles zu einer glatten Masse vereint.

- 5 -

Muhallebi in Gläser oder Dessertschalen füllen und auskühlen lassen. Zum Servieren mit etwas Kardamom, Pistazien, Granatapfelkernen, Rosenblättern und getrockneten Blütenblättern garnieren.