



ORIENTALISCHER MILCHPUDDING
MIT EINER NOTE ORANGENBLÜTENWASSER

EXOTISCHE MUHALLABIA



Ab in den Süden: Wir bedienen uns aus der orientalischen Küche und empfehlen Dir einen herrlich leckeren, arabischen Milchpudding. Muhallabia erhält seine einmalige Geschmacksnote unter anderem durch Orangenblütenwasser.

ZUTATEN (für 4 Personen):

- » 1 ½ l Milch
- » 200g Zucker
- » 6 TL Maisstärke
- » 2 TL Orangenblütenwasser
- » 1 Handvoll blanchierte Mandeln

- 01.** Milch und Zucker in einem Topf erhitzen. Von der warmen Milch 250 ml abnehmen und Maisstärke unterrühren.
- 02.** Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.
- 03.** Sobald die Mischung etwas andickt, vom Herd nehmen und das Orangenblütenwasser unterrühren. Auf Gläser oder Schalen verteilen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- 04.** Mit Mandeln servieren.

GUTEN APPETIT!