



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Muhallabieh - Pudding

Solche Pudding Süßspeisen findet man in allen Ländern des orient. Mal mit Gries, mal mit Reis, oder – wie in diesem Fall – einfach auf der Basis von eingedickter Milch. Diese Süßspeisen reichen von den einfachsten Rezepten bis hin zu kleinen Raffinessen. Dann werden gerne Rosen- oder Orangenwasser, getrocknete Rosenblüten, geröstete Pistazien oder ähnliche Spezereien zugefügt.

Diese Puddings werden meistens kalt serviert. Ich habe seit meiner Kindheit aber eine Leidenschaft für warme Puddings. Noch heute überkommt es mich und ich muss mir einen Vanille-Pudding essen. So heiss, dass es einem fast den Mund verbrennt.

Muhallabieh ist für mich also echtes Comfort Food. Ich habe in mein Rezept Kardamom hinein geschmuggelt – was vielleicht nicht zu 100% traditionell ist, für mich aber der Gipfel der Köstlichkeit bedeutet.

#### Zutaten ca. 4- 6 Portionen

500ml Reismilch

80g Zucker

½ TL Kardamom

30g Speisestärke

200g Pistazien

60g Zucker

6 Safranfäden

100ml Wasser



1. Die Reismilch mit dem Zucker und dem Kardamom aufkochen.
2. Die Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren und in die kochenden Milch geben. Unter Rühren aufkochen und eindicken lassen. In kleine Schalen füllen.
3. Das Wasser mit dem Zucker und dem Safran zu einem Sirup kochen. Die Pistazien grob hacken und in den Safransirup geben.
4. Über dem Muhallabieh verteilen.

