

Mahallabia-Mandelcremepudding

Für 4 Portionen

1/2 l Milch

74 g feiner Zucker

30 g Speisestärke

30 g gemahlener Reis (Reismehl)

75 g gemahlene, enthäutete Mandeln

1 TL Rosenwasser

Außerdem:

2 EL Blütenhonig

2 EL gehackte Pistazien



(1) Die Milch und den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

(2) Die Speisestärke und den gemahlene Reis mit 60 ml Wasser verrühren, in die Milch geben und alles bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

(3) Die gemahlene Mandeln untermischen und alles weitere 15 Minuten kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren und das Rosenwasser untermischen.

(4) Den Mandelcremepudding in Gläser oder Dessertschalen füllen und 1 Stunde kalt stellen. Das Dessert vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**