Mouhalabieh - Libanesischer Pudding

Besondere Empfehlung / Schnell und lecker / Weltküche / Vegetarisch / Dessert

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	10min	20min

Sabah el kher! Heute begeben wir uns in den Libanon, um dort ein kleines Dessert zu probieren: das Mouhalabieh. Der Milchpudding ist absolut köstlich, mit zarten orientalischen Aromen: Orangenblüten, Rosenwasser und Pistazien! Das Rezept ist super einfach und besteht aus einem mit Orangenblütenwasser aromatisierten Pudding, einem Rosenwassersirup (ich füge hier auch einen Hauch von Gewürz mit Kardamom hinzu) und gehackten, gerösteten Pistazien. Es gibt wie immer mehrere Variationen dieses traditionellen Desserts, der Pudding kann wie hier mit Orangen oder direkt mit Rosen aromatisiert werden, der Sirup kann auch verschiedene Geschmacksrichtungen haben, z. B. Zitrone. Du kannst also mit den Zutaten spielen, um deine Lieblingskombination zu finden.

Liste des ingrédients

Für den Pudding

50 cl Milch

35 g Maisstärke

40 g Zucker

1–2 EL Orangenblütenwasser

Für den Sirup

4 EL Zucker

8 cl Wasser

1 EL Rosenwasser

2 grüne Kardamomkapseln (optional)

1 Blatt vom Zitronenbaum (optional)

Für die Garnitur

40 g geschälte Pistazien, natur

Getrocknete Rosenknospen (optional)

Étapes de préparation

1

Rühre die Speisestärke in 1 dl kalter Milch an, bringe die restliche Milch in einem Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze zum Köcheln, gib die Speisestärke-Milchmischung unter ständigem Rühren hinzu, bis die Mischung eindickt.



2

Gib den Zucker und das Orangenblütenwasser hinzu und rühre weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und in 4 einzelne Schalen oder Auflaufformen verteilen. Für 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.



3

Für den Sirup Zucker, Wasser und Rosenwasser in einen Topf geben, den leicht zerdrückten Kardamom und das zerknitterte Zitronenblatt hinzufügen. Bringe den Sirup zum Kochen und lasse ihn 5-8 Minuten einkochen. Abkühlen lassen und das Zitronenblatt und die Kardamomkapseln entfernen.



4

Röste die Pistazien im Ofen oder in einer Pfanne ohne Fett und hacke sie dann grob.



5

Serviere die Mouhalabieh mit 1 EL Sirup, etwas Pistazie und etwas getrockneter Rose. Guten Appetit!

