

Rezept

Angebrannter Pudding – türkische Meze

Ein Rezept von Angebrannter Pudding – türkische Meze, am 28.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	100 g Zucker
80 g Reismehl (Pirinç Unu)	½ l Milch
Butter für die Pfanne	40 g Puderzucker
1 EL Rosenwasser (Gül Suyu)	1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker, Reismehl und Milch in einem Topf mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen, bis ein sämiger Pudding entsteht.

2. Eine beschichtete Pfanne (24 cm Ø) mit Butter ausfetten und gleichmäßig mit dem Puderzucker bestreuen. Den Pudding vorsichtig in der Pfanne verteilen, ohne die Puderzuckerschicht zu verletzen.

3. Die Pfanne stark erhitzen, dann die Herdtemperatur auf mittlere Hitze herunterschalten und den Pudding 10 - 15 Min. backen, bis er deutlich nach Karamell duftet. Zwischendurch mit einem Silikonspatel rundherum leicht den Rand lösen und dabei gleichzeitig das Karamellisieren des Puddings prüfen.

4. Die Pfanne vom Herd nehmen und sofort bis knapp unter den Rand in kaltes Wasser stellen (in der Spüle oder in einem tiefen Backblech). Den Pudding in der Pfanne mindestens 6 Std. abkühlen und fest werden lassen.

5. Zum Servieren den Pudding in vier Stücke schneiden. Mit der gebräunten Seite nach oben auf Teller verteilen, mit Rosenwasser beträufeln und mit Zimtpulver bestreuen.