

## Rezept

# Bici Bici

Ein Rezept von Bici Bici, am 04.10.2024

## Zutaten

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>60 g</b> (Mais-) Stärke | <b>50 g</b> Zucker            |
| <b>200 ml</b> Milch        | <b>100 ml</b> Kirschsafft     |
| <b>30 ml</b> Rosenwasser   | <b>100 g</b> Puderzucker      |
| <b>200 g</b> Crushed Ice   | Obst als Topping, hier Feigen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 256 kcal

## Zubereitung

1. Milch, 450 ml Wasser, Zucker und Stärke in einen Topf geben. Unter Rühren so aufkochen bis der Zucker sich gelöst hat. Anschließend vom Herd nehmen und in einer flachen Schale für 2 Stunden kühl stellen.
2. Puderzucker mit 150 ml Wasser, Rosenwasser und Kirschsafft mischen und alles zu einem Sirup verkochen.
3. Crushed Ice in ein Geschirrtuch geben und zum Beispiel mit einer Teigrolle feiner zerkleinern.
4. Den Stärke-Pudding aus dem Kühlschrank nehmen und in Würfel schneiden. Diese in Dessertschalen verteilen. Crushed Ice darüber geben und mit Kirschsirup übergießen. Mit Obst dekorieren und direkt verzehren.