

Rezept

# Malabi

Ein Rezept von Malabi, am 01.10.2023

## Zutaten

### Für die Creme

<b>50 g</b> Speisestärke	<b>300 ml</b> Milch
<b>200 g</b> Sahne	<b>4 EL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Rosenwasser	<b>1 Prise</b> Salz
<b>¼ TL</b> gemahlene Vanille	

### Ausserdem

<b>4</b> Dessertschalen (à 150 ml)	<b>2 EL</b> Pistazienkerne
<b>6 EL</b> Granatapfelsirup (ungesüßt; Grenadine)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 21 g F, 5 g EW, 50 g KH

## Zubereitung

1. Die Speisestärke zusammen mit 100 ml Milch in eine kleine Schale geben und glatt verrühren.
2. Restliche Milch (200 ml), Sahne, Zucker, Rosenwasser, Salz und Vanille in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung mit einem Rührbesen gut untermischen. Den Pudding unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.
3. Die Dessertschälchen mit kaltem Wasser ausspülen und kurz abtropfen lassen. Den Pudding in die Schälchen gießen und etwas abkühlen lassen. Danach für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Pistazienkerne mit einem Messer grob hacken. Zum Servieren den Pudding mit einem kleinen Messer aus den Förmchen lösen und auf je einen Desserteller stürzen. Mit Granatapfelsirup beträufeln und mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen.