



Dessert: Sarah Wiener

Malabi mit Rosenwasser und Granatapfelkernen

Zutaten für vier bis sechs Personen

- Für den Pudding:** Etwas Milch (ca. 100 ml) mit Maisstärke, Rosenwasser und Zucker verrühren.
1 l frische Vollmilch
3 – 4 EL Rosenwasser
80 – 100 g Zucker
300 ml Sahne
90 g Maisstärke
Je nach Lust 5 – 8 frische Kardamomsamen
- Die restliche Milch mit der Sahne und etwa ½ Teelöffel zerstoßener Kardamomsamen kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das Milch-Maisstärke-Gemisch mit einem Schneebesen unterrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen.
Sofort in Gläser füllen und auskühlen lassen.
Wenn man es cremig mag, den Pudding lauwarm immer wieder umrühren und gleich servieren.
- Für die Garnierung:** Vor dem Servieren mit Nüssen, Granatapfelkernen, Kokosflocken, Zitronenmelisseblättern und Traubensirup verzieren.
Frische geschälte Pistazien oder Erdnüsse, grob gehackt
Frische Granatapfelkerne
3 EL Kokosflocken
Traubensirup
Zitronenmelisseblätter
- Dazu passen auch gut Ahornsirup oder klein geschnittene Erdbeeren.