

**Genießen**

**Huda Al-Jundi**

**Donnerstag, den 02.02.2023**

**Milchpudding mit Maracujacreme**

**Rezept für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für den Milchpudding:**

6 EL Maisstärke, leicht gehäuft  
 1 l Vollmilch  
 70 g Zucker  
 1 TL Rosenblütenwasser (ca. ½ TL z. B. aus dem Backshop oder der Apotheke)  
 ½ TL Misteke, gemahlen (auch Mastix genannt; getrockneter Harz des Mastix-Strauchs oder von Pistazienbäumen. Erhältlich in orientalischen Lebensmittelgeschäften oder in Onlineshops. Die getrockneten Harztropfen lassen sich einfach mahlen.)

**Für die Maracujacreme:**

5 EL Maisstärke  
 ½ l Maracuja-Nektar  
 50 g Zucker

**Außerdem:**

2 EL Pistazienkerne, gehackt



**Zubereitung:**

Hinweis: die Cremes müssen etwa 4 Stunden durchkühlen.

1. Stärke und etwas Milch in einem Topf glatt vermischen. Die restliche Milch dazu gießen und alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen.
2. Die Temperatur auf mittlere Stufe zurückstellen. Zucker zugeben und einrühren. Ebenfalls nach Belieben jetzt Rosenwasser und Misteke zugeben und unterrühren.
3. Mischung offen einige Minuten leicht cremig einköcheln.
4. Creme in Dessertgläser verteilen, sodass diese etwa zu 3/4 gefüllt sind. Abkühlen lassen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
5. Für das Maracujacreme-Topping Stärke und etwas Nektar in einen kleinen Topf geben und klümpchenfrei verrühren. Restlichen Saft zugießen und alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen lassen.
6. Die Temperatur auf mittlere Stufe zurückstellen. Zucker zugeben und einrühren. Mischung offen einige Minuten leicht cremig einköcheln.
7. Maracujacreme auf dem Milchpudding verteilen. Auskühlen lassen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
8. Das Dessert nach Belieben vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen und anrichten.