

Malabi mit Rosen-Wasser und Granatapfel-Kernen

Für sechs Personen

Für den Pudding:

1 l frische Vollmilch	3 – 4 EL Rosenwasser	80 – 100 g Zucker
300 ml Sahne	90 g Maisstärke	6 frische Kardamomsamen

Für die Garnierung:

geschälte Pistazien, grob gehackt	Granatapfelkerne	3 EL Kokosflocken
Traubensirup	Zitronenmelisseblätter	

Für den Pudding:

Etwas Milch (ca. 100 ml) mit Maisstärke, Rosenwasser und Zucker verrühren.

Die restliche Milch mit der Sahne und etwa $\frac{1}{2}$ 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.

Dazu passen auch gut Ahornsirup oder klein geschnittene Erdbeeren.

Sarah Wiener am 08. April 2017