



hr1-DOLCE VITA

Serkan Güzelcoban

Keskül - Mandelpudding mit Weinbergpfirsichen

ZUTATEN

für 4 Personen:

100 g heller Rohrohrzucker

250 g geriebene Mandeln

1 l Milch 3,8 %

3 Eigelb

100 g Reismehl

Mark von 1 Vanillestange oder 1 Päckchen gemahlene Vanille

4 EL Mandelsirup

4 EL Kokosraspel

ZUBEREITUNG

Zucker in einem Topf langsam erhitzen und karamellisieren lassen. Mandelmehl dazugeben und mit 800 ml der Milch vorsichtig ablöschen (Achtung: Das kann ordentlich spritzen, da die Masse sehr heiß ist!).

Die restliche Milch mit den Eigelben und dem Reismehl verrühren. Die Masse in einen mittelgroßen Topf geben und unter ständigem Rühren sanft köcheln, bis sie dickflüssig wird. Vanillemark, Mandelsirup und Kokosraspel hinzufügen und unterrühren.

Die Puddingmasse auf hitzebeständige Gläser verteilen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank für etwa vier Stunden abgedeckt stocken lassen.



hr1-DOLCE VITA

Pfirsiche:

4–6 Weinbergpfirsiche
1 EL Butter
1–2 TL heller Rohrohrzucker
1 EI Granatapfeldicksaft
30 ml Raki oder 50 ml halbtrockener Weißwein
ein paar Spritzer Zitronensaft
einige Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:

Pfirsiche kurz unter kaltem Wasser abspülen, entsteinen und vierteln.
In einer Pfanne oder einem kleinen Topf Butter zerlassen, Zucker hineingeben und leicht karamellisieren lassen. Pfirsiche dazugeben, kurz darin schwenken und mit Granatapfeldicksaft und Raki oder Weißwein ablöschen. Etwa 5 Minuten darin leicht köcheln lassen, damit die Flüssigkeit etwas reduziert.

Zum Servieren nach Geschmack etwas Zitronensaft und Zitronenmelisse über die Pfirsiche geben. Den Pudding mit ein paar Kokosraspeln garnieren.

aus:

Serkan Güzelcoban

Echt Serkan

Orient trifft Okzident: 60 Rezepte für die schnelle Alltagsküche

ca. 192 Seiten

Hädecke-Verlag 2022

ISBN 978-3-7750-0815-0

circa-Preis: 24,00 Euro