

Hier findest du das Rezept für den legendären Orientalischen Pudding aus unserem Kochkurs „[1001 Nacht](#)“

Orientalischer Pudding

Zutaten:

1L Milch
200 g Zucker
90 g Stärke
6 Eigelb
1 Prise Salz
2 Stk. Vanilleschote
1 El Kurkuma
Datteln
Granatapfelkerne
Pistazien

Zubereitung:

Milch, Zucker, Stärke, Eigelb, Salz und Vanillemark in einem Topf mit dem Schneebesen Klümpchenfrei verrühren.

Bei mittlere Hitze zuhufuhr unter ständigem Rühren aufkochen, und zwei Minuten köcheln lassen. Den noch warmen Pudding in Schälchen abfüllen.

In der Zwischenzeit Datteln in kleine Würfel schneiden, Pistazien grob hacken und die Granatapfelkerne pulen.

Die Toppings anschließend über den Pudding geben und je nach Belieben mit Minze garnieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82