Kutia Weihnachtsdessert

Das Kutia Weihnachtsdessert ist ein traditionelles russisches Rezept für den weihnachtlichen Festtisch. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 4,3 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 7,0 h

Zutaten

200 g	Weizenkörner (geschält sog.Kutia)
1 Tasse	Mohn
1 Tasse	Milch
3 EL	Honig
100 g	Haselnüsse (fein gehackt)
100 g	Walnüsse (fein gehackt)
100 g	Mandeln (fein gehackt)
100 g	getrocknete Feigen (fein gehackt)
100 g	getrocknete Datteln (fein gehackt)
	Rosinen
1 Schuss	Rum

Zubereitung

1. Für das **Kutia Weihnachtsdessert** als Erstes den Weizen in ein Sieb geben und unter klarem Wasser gründlich spülen. Danach Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Weizen zugeben. Den Topf vom Herd nehmen und den Weizen über Nacht im Wasser lassen.

2. Am nächsten Tag das Wasser durch ein Sieb abgießen und den Weizen erneut unter kaltem, klarem Wasser spülen. Danach wieder Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Weizen dazugeben und weich kochen lassen. Dies sollte nach etwa vier Stunden soweit sein. Anschließend das Wasser abgießen, den Weizen in ein Sieb geben und erneut gründlich unter fließendem Wasser spülen.

3. Danach Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend Mohn zugeben und vom Herd nehmen. Den Mohn nun für mindestens zwei Stunden in der Milch quellen lassen. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen und Rosinen in eine Schüssel geben. Die Rosinen dann mit dem kochenden Wasser übergießen und einweichen lassen. Wenn die Rosinen weich sind, das Wasser abgießen und die Rosinen abtropfen lassen.

4. Nun die Milch von dem Mohn abgießen und den Mohn abtropfen lassen. Den Mohn dann zweimal in der Küchenmaschine fein mahlen lassen.

5. Dann den Honig in einem Topf erwärmen, anschließend Mohn und Weizen zugeben und gut verrühren. Wenn sich eine glatte Mischung ergibt, die Nüsse, die Trockenfrüchte und den Rum zugeben, gut umrühren. Die Kutia danach in eine Schüssel umfüllen und die Schüssel für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Kutia auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Das Kutia Weihnachtsdessert lässt sich auch ein wenig abwandeln, indem nur die Trockenfrüchte verwendet werden, die die Familie am liebsten hat. Auch einige frische Früchte zum Garnieren, verleihen dem Gericht eine feine, frische Note.