

# Mandelpudding-Keskül

Der türkische Mandelpudding-Keskül ist ein süßer Abschluss eines Menüs oder eine cremige Nachspeise für zwischendurch – dieser selbstgemachte Pudding schmeckt immer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 l	Vollmilch
100 g	Reismehl
1 Stk.	Eidotter
1 TL	Vanillepaste
125 g	Feinkristallzucker
200 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	<u>Salz</u>
Nach Belieben	Pistazien (fein gehackt)
Nach Belieben	Mandeln (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für den türkischen **Mandelpudding-Keskül** ein Viertel der Vollmilch mit dem Reismehl und dem Eigelb in einer Schüssel glattrühren. Die restliche Vollmilch mit Feinkristallzucker, Vanillepaste, gemahlenen Mandeln und einer Prise Salz in einen Topf geben. Unter Rühren langsam aufkochen.
2. Sobald die Milch kocht, vom Herd ziehen und die Reismehl-Mischung unter ständigem Rühren langsam einrühren. Danach erneut kurz aufkochen, bis der Mandelpudding eindickt.
3. Den fertigen Pudding in Dessert-Gläser füllen, abkühlen lassen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit gehackten Pistazien und Mandeln bestreuen – fertig ist der cremige türkische Mandelpudding.

## Tipp