

ARABISCHES DESSERT »LAYALY LUBNAN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Grießpudding

- | | |
|------------------------------|---|
| ½ L Milch | in einem Topf zum Kochen bringen. |
| 80 g Weichweizengrieß | einstreuen und 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. |
| 2 EL Zucker | mit |
| 3 EL Rosenwasser | vermischen und unter die Grießmasse rühren, in 4 Dessertschälchen oder in eine flache Form geben und abkühlen lassen. |

Creme

200 g Mascarpone mit

50 ml Sahne

1 TL Zucker

1 TL Rosenwasser zu einer Creme verrühren.

Zuckersirup

150 g Zucker

70 ml Wasser

1 TL Zitronensaft

mit

in einem Topf aufkochen lassen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Danach zum Abkühlen beiseitestellen.

50 g gehackte Pistazien

Die Creme auf die abgekühlte Grießmasse verteilen, über die Creme streuen, mit Sirup beträufeln und servieren.

