

ARABISCHES DESSERT »LAYALY LUBNAN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Grießpudding

$\frac{1}{2}$ L Milch
80 g Weichweizengrieß
2 EL Zucker
3 EL Rosenwasser

in einem Topf zum Kochen bringen.
einstreuen und **2-3 Minuten** unter Rühren köcheln lassen.
mit
vermischen und unter die Grießmasse rühren, in 4
Dessertschälchen oder in eine flache Form geben und
abkühlen lassen.

Creme

200 g Mascarpone
50 ml Sahne
1 TL Zucker
1 TL Rosenwasser

mit
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.

