

Libanesischer Milchpudding mit Avocado-Creme

Für zwei Personen

Für den Pudding:

500 ml Milch 2 EL Stärke 3 EL Zucker

1 EL Rosenwasser

Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado 1 EL Honig 1 EL Kondensmilch

Für die Garnitur:

2 EL Pistazien

Für den Pudding:

Die Milch, Stärke, Rosenwasser und Zucker in einen Topf geben, gut durchrühren und aufkochen lassen.

Für die Avocadocreme:

Die Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch auslösen.

Fruchtfleisch mit Honig und Kondensmilch in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis es eine cremige Konsistenz hat.

Für die Garnitur:

Die Pistazien grob hacken.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Chadi Elmahamid am 14. Juni 2018