

Traubensaft- Pudding

• DER •
WEIN
PHILO
SOPH •

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 ml Traubensaft
70 g Kamutmehl
2 EL Reismalz
25 g ungesalzene Pistazienkerne
1-2 Kardamomkapseln
(gemahlen)



Zubereitung:

Das Kamutmehl mit Reismalz und etwas Traubensaft in einem schweren Topf glattrühren.

Dann den restlichen Traubensaft einrühren und dabei aufpassen, dass es keine Klümpchen gibt.

Auf dem Herd unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten weiterkochen.

Die Mischung in mit Wasser ausgespülte Förmchen füllen. Auskühlen lassen und stürzen.

Die Pistazienkerne hacken und mit dem Kardamom mischen. Den Pudding mit den gewürzten Pistazienkernen bestreuen und servieren!

Traubensaft ist auch bei Der WEINPHILOSOPH erhältlich!