

Meghli!

Dieser Nachtisch wird im Libanon zur Geburt eines Kindes gekocht.
Das passt gut zu Weihnachten.

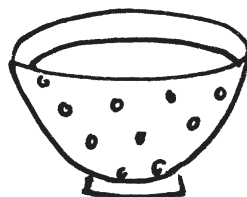
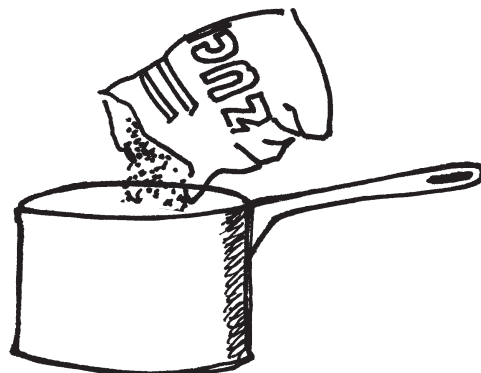
Ihr braucht (für 10 Personen):

- 1,5 Becher Reismehl
- 1,25 Becher Zucker
- 8 bis 9 Becher Wasser
- 1 EL Zimt
- 1 EL gemahlener Kümmel
- Rosinen, Pinienkerne, verschiedene Nüsse
- geraspelte Kokosnuss zum Bestreuen

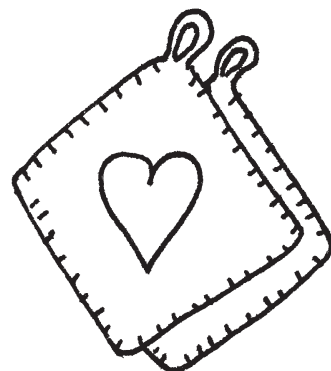
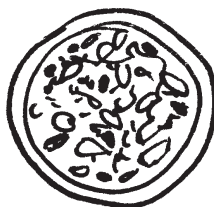


Und so geht's:

1. Alle Zutaten außer den Nüssen und den Kokosraspeln in einem Topf vermischen.
2. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Mischung dickflüssig wird (ca. 5 Minuten).
3. Sofort in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit den Kokosnussstreuseln und den Nüssen dekorieren.



Guten Appetit!



Mehr dazu unter weihnachten-weltweit.de