



Malabi

Chef: Odeh Ali Abul El Hawa

Rezepttyp: Dessert, Nachspeise

Die Menge ist angegeben für **8-10 Personen**

Küche: orientalisches, milchig

wie beim **4. Gefilte Fest Dresden, 2018**

Malabi ist ein auf Milchbasis hergestellter Pudding, der sehr cremig ist. Mit seiner leichten Rosennote ist er überall im Mittleren und Nahen Osten bekannt und beliebt. In Israel avanciert das Gericht grad zum neuen Street Food-Star. In der Sephardischen Tradition bricht man mit Malabi das Fasten zu Yom Kippur.

Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Milch	1 l	
Maisstärke	85 g	
Rosenwasser	3 EL	
Sahne (Doppelrahmstufe)	250 ml	Alternativ: Mascarpone oder jede andere Sahne mit 36-40% Fett
Zucker	200 g	
Butter	50 g	
Pistazien	100 g	
Kadaifi	250 g	Auch Engelshaar genannt (feine Filo-Teig-Nudeln)
Grenadine-Sirup	Nach Belieben	zum Garnieren

Zubereitung

1. Vermische die Maisstärke mit dem Mascarpone in einer Schüssel.
2. Wenn die Milch heiß ist, gib die Stärke-Sahne-Mischung hinzu und lassen alles unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen.
3. Wenn die Masse fester wird, nimm sie vom Herd und füge das Rosenwasser hinzu.
4. Verteile die Masse auf 8-10 Gläser und stellen Sie sie kühl.
5. Schäle die Pistazien
6. Gib 10 g Butter in eine Pfanne und lasse sie schmelzen.
7. Gib nun die zweite Hälfte des Zuckers in eine Pfanne bis sich ein leicht brauner Sirup ergibt.
8. Gib nun die Pistazien in den Sirup und rühre so lange, bis alles gut vermengt ist.
9. Gib die Pistazien-Sirup-Masse auf ein Backblech mit Backpapier und streiche sie aus. Lass die Masse bei Zimmertemperatur abkühlen.
10. Gib die kalte Masse in einen Mixer und zerkleinere sie.
11. Gib 10 g Butter in eine Pfanne und lasse sie schmelzen.
12. Gib nun das Engelshaar hinzu und vermenge es gut.
13. Gib die Engelshaar-Butter-Mischung auf ein Backblech mit Backpapier und backe es bei 180 Grad bis es goldbraun ist. Bei Zimmertemperatur dann abkühlen lassen.

Anrichten:

Gib das Engelshaar auf den Pudding, dann die karamellisierten Pistazien und als Topping gib etwas Grenadine-Sirup oben drauf.

Es gezunterheyt • Guten Appetit! • עם געזונטערהייט