

## SARAY LOKUMU / PUDDING RÖLLCHEN / RAMADAN REZEPTE



Puddingröllchen mit Schokopudding und Kokosflocken. Das leichte Dessert ist wirklich einfach zuzubereiten. Es besteht aus einem Schokoladenpudding, dem türkischen Muhallebi und einer Sahnefüllung. Ummantelt wird das Ganze mit Kokosflocken, die den Röllchen die nötige Festigkeit geben. Perfekt zum Fastenbrechen im Ramadan.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Kühlzeit  
**40 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 33 cm

Breite: 40 cm

### PUDDING

Gib etwa die Hälfte der Milch zusammen mit dem Zucker in einen Topf und löse ihn auf. Gib nach und nach das Mehl und das Kakaopulver hinzu und verrühre alles klümpchenfrei. Gieße alles mit der restlichen Milch auf und füge das Vanilleextrakt hinzu.

Lasse den Pudding bei mittelhoher Hitze ca. 3-4 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen. Achte darauf, dass am Boden nichts anbrennt.

Verteile die Kokosflocken auf dem Backblech und verstreiche den Pudding vorsichtig darauf. Zum Rand solltest du etwa 2 cm Platz lassen. Lasse nun den Pudding abkühlen.

PUDDING:

- 1 l Milch
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUM WÄLZEN:

- 300 g Kokosraspeln

### SAHNE

Schlage die Sahne zusammen mit dem Orangenaroma und dem Sanapart steif. Verstreiche die Sahne gleichmäßig auf dem abgekühlten Pudding.

SAHNE:

- 500 g Sahne
- 5 Tropfen natürliches Orangenaroma
- 5 TL San-apart

### RÖLLCHEN FERTIGSTELLEN

Schneide die Puddingplatte in der Hälfte durch und schneid die Hälften in etwa 6 cm breite Streifen.

Rolle die Puddingröllchen vorsichtig auf und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3