



ZWIEBACK DESSERT / ETIMEK TATLISI / NO BAKE RAMADAN REZEPT



Dieses hübsche Dessert sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch ganz schnell zubereitet, dann muss es nur noch gekühlt werden und ist bereit zum Servieren. Ihr könnt es am besten am Tag zuvor zubereiten und über Nacht durchziehen lassen. Der Boden wird aus in Zuckersirup eingeweichem Zwiback gemacht und dann mit Vanillepudding und Sahne bestrichen. Dekoriert mit Kokosraspeln und frischen Beeren eignen die Schnitten sich perfekt für jedes Buffet oder eine Feier. Ihr könnt die Nachspeise in einer Ofenform anrichten oder sie in einem Backrahmen zubereiten und dann in Stücke geschnitten servieren.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 36 cm

BODEN

Gib den Zucker in einen Topf, erhitze ihn, bis er leicht karamellisiert und gieße ihn mit dem Wasser auf. Koche den Sirup kurz auf, bis sich das Karamell gelöst hat und er ganz leicht dickflüssig wird und nimm ihn dann vom Herd. Verteile den Zwiback in einer Ofenform oder einem Backrahmen und gieße den warmen Sirup darüber, wende dabei die Zwibackscheiben, so kann der Sirup von allen Seiten einziehen.

BODEN:

- 200 g** Zucker
- 200 g** Wasser
- 225 g** Zwiback

VANILLEPUDDING / MUHALLEBI

Verrühre die Milch mit dem Zucker, Vanilleextrakt und der Stärke in einem Topf und lasse den Pudding aufkochen. Koche ihn für etwa 2 Minuten und gieße ihn dann ebenfalls über den Zwiback. Lasse die Masse abkühlen.

VANILLEPUDDING /
MUHALLEBI:

- 1 l** Milch
- 80 g** Zucker
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 90 g** Speisestärke



Tipp: Streiche den Pudding durch ein Haarsieb, um mögliche Klümpchen zu entfernen.

DEKORATION:

- 100 g** Kokosraspeln
- 1 TL** Zimt
- 400 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 TL** San-apart
- 30 g** Pistazien
- 100 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 100 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)

DEKORATION

Röste die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett an, bis sie leicht Farbe annehmen, verrühre sie mit dem Zimt und lasse sie auf einem Teller abkühlen. Schlage die Sahne mit Vanilleextrakt und Sanapart steif und streiche sie auf dem Pudding glatt. Hacke die Pistazien klein und streue sie gemeinsam mit den Kokosraspeln über die Sahne. Stelle das Dessert für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank. Dekoriere das Dessert zum Servieren mit den frischen Beeren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!