



PERL-COUSCOUS MIT BACKPFLAUMENSAUCE

COUSCOUS & BULGUR | DESSERT | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 10 Personen)

Zutaten:

- 750 g Müller's Mühle Perl-CousCous
- 1,5 l Milch 3,5%
- 1 l Sahne 30%
- 12,5 g Vanille gemahlen
- 2,5 Zitronen-Schalen
- 150 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz

Für die Backpflaumensauce:

- 625 g Backpflaumen
- 625 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 g Zimt gemahlen
- 2,5 Zitronen (Saft davon)
- 2 Limetten für die Garnitur
- 50 g Zartbitterschokolade für die Garnitur

Produkttempfehlungen



PERL-COUSCOUS

Zubereitungen

Milch mit der Sahne, dem Zucker und der Zitronenschale zum Kochen bringen.

Zitronenschale herausnehmen, anschließend den Perl-CousCous einrühren und 5 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die gemahlene Vanille und Butter unterrühren. Ca. 10 min. quellen lassen.

Backpflaumen würfeln und mit dem Wasser, Zucker und der Butter ca. 10 min köcheln lassen. Zum Schluss den Zitronensaft und den Zimt unterrühren.

Mit dem CousCous servieren. Guten Appetit!

Serviertipp:

Schichten sie beide Produkte in schöne Gläser und garnieren diese mit frischer Minze, gehackter Schokolade und einer Limettenspalte.