

Pelamushi (*aus Georgien*)

150g Maismehl und
50g Weizenmehl mischen. Von
1L Traubensaft (rot) ca. 300ml abnehmen und mit dem Mehl zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Den Rest des Saftes mit
2 EL Zucker in einen Topf geben. Die Mehl-Saft Mischung langsam einrühren und 10-15 Minuten kochen. Pelamushi auf Schüsseln oder Puddingformen (à 250ml) verteilen und auskühlen lassen. Vorm Servieren stürzen und evt. Mit Walnüssen oder anderen Nüssen garnieren.

Ergibt: 4-5 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit: 10-15 Minuten