



© ZuGast 2018

Bilder Severin Nowacki

## Rezept von Firas el Borij, „Sharq Oriental“ aus ZuGast Ausgabe 20



**FÜR 4 PERSONEN**

### Bouza Sharq Gerollte Milch-Glacé mit Pistazien & Datteln

- 1 l Milch
- ½ l Vollrahm
- 225 g Sahlab ( Maizena)
- 1 Vanilleschote
- 1 Stück Mastic ( Arabisch Gum vom Pistazienbaum)
- 100 g Zucker
- 100 g Datteln
- 100 g Pistazien

Milch mit Rahm und Zucker aufkochen. Danach Sahlab, Mark der Vanilleschote und Mastic unter Rühren begeben. Die Masse auf ein Blech ausgießen und für 4 Stunden in den Tiefkühler stellen. Die gehackten Pistazien auf das Eis verteilen. Das Eis aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Datteln garnieren und servieren.