

## Creme Halawa Pistache

### Zutaten:

500 ml Milch  
70 g Zucker  
20 g Maizena  
130 g Halawa Pistazie

Halawa in einem Topf fein zerbröseln und in der Milch auflösen.

Vorab in etwas Milch das Maizenapulver und den Zucker anrühren. Die Milch mit dem Halawapulver auf niedriger Hitze langsam aufkochen und dann die Maizenamischung unterrühren. Kurz weiter kochen bis eine Creme entsteht.

Die Creme abkühlen lassen, in Gläser füllen und 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sie wird nicht fest wie ein Pudding, sondern bleibt cremig und kann dann mit Pistazien dekoriert werden.

