

Griechischer Ekmek Kuchen (ohne Backen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g	Zucker	Zutaten aufkochen und etwa 10 Minuten zu einem Sirup einkochen. Zimtstange dann wieder entfernen.
300 ml	Wasser	
1 Stange	Zimt	
18 Stück	Zwieback	In eine Auflaufform geben, mit dem heißen Sirup übergießen.
500 ml	Milch	6 EL kalte Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren, restliche Milch aufkochen, dann das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren und einmal kurz aufkochen. Pudding noch heiß auf dem getränkten Zwieback verteilen, abkühlen lassen.
1 Pckg.	Bourbon Vanillepudding	
2-3 EL	Zucker	
50 g	Mandelstifte	Die Mandeln in der Pfanne ohne Fett leicht bräunen, abkühlen lassen.
1 Becher	Schlagsahne	Sahne mit dem Zucker steif schlagen, auf den abgekühlten Kuchen streichen, Mandel darüber streuen und mit etwas Zimt bestäuben.
1 TL	Zucker	
etwas	Zimt, gemahlen	