

WIR KOCHEN GEMEINSAM

Im Licht des Sterns sitzen Maryam und Youssef beieinander und das neugeborene Kind liegt friedlich schlafend in der Krippe. Daneben steht eine riesige Schale mit dampfendem Meghli.

Im Libanon gehört Meghli zur Weihnachtszeit wie bei uns Lebkuchen und Spekulatius. Ihr könnt es ganz einfach nachkochen – ein toller Nachtisch für die Kita-Krippenfeier!

Zutaten für 8 Portionen

- 100 g Reismehl oder Maisstärke (z. B. aus dem Bioladen oder einem internationalen Lebensmittelgeschäft)
- 70 g Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 bis 2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 bis 1 TL gemahlener Kümmel
- Rosinen, Kokosflocken, Pistazien und verschiedene Nüsse zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Gewürze in einem Topf vermischen. Einen Liter Wasser dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Mischung dickflüssig wird (nach ca. 15 Minuten). Den Reisbrei in Schälchen füllen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Rosinen, Kokosflocken, Pistazien und Nüssen dekorieren.

Guten Appetit!

