

Kutia – Basisversion

- 1 Tasse Weizen
- 1 Tasse Honig
- 1 Tasse Mohn
- 1 Tasse Milch
- 200 Gramm Rosinen, fein gehackt
- 200 Gramm Nüsse (Hasel- und Walnüsse), fein gehackt
- ein paar Tropfen Rum- oder Mandelaroma

Sie können auch andere Köstlichkeiten hinzufügen: Feigen oder Datteln, die jedoch in der Basisversion nicht enthalten sind. Hinweis: Wenn Sie allergisch gegen Nüsse sind, können Sie stattdessen gehackte Mandeln hinzufügen. Kutia wird genauso lecker sein.

Der Weizen sollte gründlich gespült, abgetropft und mit kaltem Wasser übergossen werden. Für die Nacht beiseite stellen. Am nächsten Tag den Weizen abgießen, mit kochendem Wasser übergießen und auf kleiner Flamme zugedeckt etwa 2 Stunden garen – bis er weich ist, dabei gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Danach den Weizen abgießen und abkühlen lassen.

Den Mohn abspülen, mit kochender Milch auffüllen und aufkochen. Einige Stunden beiseite stellen. Dann abseihen und das Wasser herausdrücken. Ich verwende nun einen Fleischwolf mit einer feinen Scheibe, um den Mohn zweimal zu mahlen. Man kann auch bereits gemahlene Backmohn verwenden.

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit warmem Wasser übergießen. 20 Minuten ruhen lassen. Statt Wasser kann man auch Rum verwenden. Der Honig wird am besten in einem Topf erhitzt, damit er flüssig bleibt. Mit einem Messer die restlichen Trockenfrüchte und Nüsse hacken. Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen.

Guten Appetit!