

Gajar ka Halwa



Karotten-Cashew-Dessert

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Karotten, 1 l (Kondens-)Milch, 4 EL Ghee (= geklärtes Butterfett), 150 g brauner Zucker, 5 Stk. grüne Kardamomkapseln, ca. 25 Cashewkerne (etwa 1 Handvoll), Safran

Zubereitung:

Karotten waschen, schälen und grob reiben; 2 EL Ghee in einem großen Topf erhitzen, geraspelte Karotten hinzugeben und etwa 3 min rühren; Milch hinzufügen und leicht köcheln lassen.

Inzwischen die Kardamomkapseln leicht anrösten, zerdrücken und die Samen im Mörser fein mahlen.

Ist die Milch zu ca. 75% verkocht, Zucker, Kardamon, restliches Ghee und Safran dazugeben; unter ständigem Rühren weiterkochen bis die Milch fast vollständig verkocht ist; zum Schluss gehackte Cashewnüsse dazu geben.

Gajar ka Halwa schmeckt warm und kalt! Wer mag kann auch noch Rosinen untermengen!