

Gajar ka Halwa



Zubereitung

- 1 Möhren schälen, waschen und raspeln.
- 2 Ghee bei mittlerer Hitze in einer mittelgroßen/großen Pfanne mit schwerem Boden erhitzen.
- 3 Sobald das Ghee heiß ist, die geriebenen Karotten hinzugeben und 5-7 Minuten anbraten, bis sie zart sind und eine leicht dunkle Farbe annehmen.
- 4 Milch und Kardamom hinzugeben. Die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren und unter häufigem Rühren kochen, bis die Milch vollständig aufgesogen ist.
- 5 Zucker zugeben und unter ständigem Rühren kochen, bis der Zucker schmilzt und vollständig eingearbeitet ist. Vom Herd nehmen und 2 Minuten ruhen lassen
- 6 Mit dem gewünschten Topping garnieren.

Gajar ka Halwa kann heiß, warm oder bei Zimmertemperatur serviert werden.

Zutaten

Für 4 Portionen:

500 g Möhren - geschält und gerieben
1 l Vollmilch
250 g Kristallzucker
¼ TL frisch gemahlene grüne Kardamom-Pulver (optional)
3 EL Ghee

Topping:

geschnittene Mandeln
gehackte Cashewnüsse
geschnittene Pistazien
Rosinen

Außerdem:

Mittelgroße bis große Pfanne mit schwerem Boden

Luftdichtverpackt
bis zu einer Woche
im Kühlschrank
haltbar.