

Kheer

(aromatischer Reispudding vom indischen Subkontinent)

ZUTATEN (2-3 Personen):

600 ml-Dose Kokosmilch oder Vollmilch (oder mischen)

3 EL Zucker

100 g Basmatireis

50 g Sultaninen

3 Kardamomkapseln
(einschneiden)

1/2 TL Rosenwasser (optional)

30 g Mandelblättchen, geröstet

30 g gehackte Pistazien



o

ZUBEREITUNG

Kokosmilch, Milch und Zucker in einen Stieltopf geben und zum Kochen bringen. Reis zugeben und auf niedriger Stufe 20 Minuten köcheln, bis der Reis gar und die Flüssigkeit angedickt ist.

Sultaninen, Kardamom und Rosenwasser einrühren und ein paar Minuten weiter köcheln. In Servierschalen füllen und mit den Mandeln und Pistazien garnieren