

ZARDA:

Zutaten

1/2 kg Basmatireis

250 gr. Zucker

6 Kardamomkapseln

6 Nelken

Saffran

2 EL Kewra-Essenz (Blumenöl, in Asia-Läden erhältlich)

4 EL Ghee (geklärte Butter)

500 ml Khoya (konzentrierte Milch)

1/2 TL Ashrafi/Tutti Frutti (Lebensmittelfarbe in Asia-Läden erhältlich)

1/2 Tasse Pistazien geschält

Jeweils 50 gr. Mandeln und Kokosnuss

Zubereitung

Den Basmatireis drei Stunden in heißem Wasser ziehen lassen. Dann 1 l Wasser kochen, die Lebensmittelfarbe, 3 Nelken und 3 Kardamomkapseln zusammen mit dem Reis ins kochende Wasser schütten und unter niedriger Temperatur fertigkochen lassen. Wenn der Reis fertig ist, zusammen mit dem überschüssigen Wasser abgießen.

Anschließend in demselben Topf Ghee erhitzen, restliche Nelken, Kardamomkapseln, Zucker und Reis hinzufügen und vorsichtig vermischen und mit 125ml Wasser aufkochen.

Wenn das Wasser verkocht ist, die Hälfte des Koya und der Nüsse und 2 EL Kewra-Essenz hinzufügen.

Dann auf mittlerer Hitze in einem flachen Topf 10 Minuten garen. Zum Schluss mit den restlichen Nüssen dekorieren.

Koya

Zutaten:

500 ml Vollmilchpulver (z.B. Nido)

1 Packet Olperz Cream (in Asiashops oder Internet erhältlich)
ersatzweise 200 gr. Schlagsahne

Zubereitung:

Vollmilchpulver und Olperz Cream vermischen und 5 Minuten auf höchste Stufe in der Mikrowelle erhitzen, anschließend umrühren und noch einmal 2 Minuten auf höchster Stufe in der Mikrowelle erhitzen.