

## HEIKE 'S FIRNI - INDISCHER MANDELPUDDING

Eine süße indische Spezialität

## ZUTATEN

- 100g ganze Mandeln
- 180ml Wasser
- 200ml Sahne
- 100g Zucker
- 200ml Milch
- 60ml Rosenwasser
- 3 Kapseln Kardamon
- 3 EL Reismehl

## ZUBEREITUNGSZEIT

- Arbeitszeit | 45 min
- Gesamtzeit | 45 min
- Portionen | 6 Portionen

## ZUBEREITUNG

Die ganzen Mandeln mit kochendem Wasser übergießen und die Schalen ablösen.

180 ml Wasser aufkochen und zusammen mit den Mandeln pürieren. Sahne und Zucker in einen größeren Topf geben, zusammen aufkochen und abkühlen lassen.

Kardamon aus den Kapseln lösen und in einem Mörser zerkleinern. Reismehl, Mandelpürree, Milch und zerkleinerten

Mardamon dazu geben

Alles zusammen aufkochen und eindicken lassen. Topf vom

Herd nehmen, Rosenwasser einrühren und in einer Schüssel abkühlen lassen.

Mit frischen Rosenblütenblättern und gehacktem Kardamon dekorieren.