

## Gajar Ka Halwa

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

- 8 Rüebli
- 3 dl Milch
- 4 EL Zucker
- 4 EL Butter
- 4 Kapseln grüner Cardamon
- 1 paar Tropfen Kewra-Wasser
- 1 Handvoll Trockenfrüchte (Cashews, Mandeln, Pistazien und gelbe Rosinen)
- 1 Prise Salz



### Zubereitung:

Rüebli schälen und fein reiben. Kardamonkapseln (Schale entfernen) im Mörser zerstoßen. 3 EL Butter in der Pfanne (Schnellkochtopf) zerlassen und Rüebli darin andünsten. Milch dazugießen und eine Prise Salz und den zerstoßenen Kardamon dazugeben.

Schnellkochtopf schliessen und die Rüebli 10 – 15 Min. unter Druck garen. Danach offen ca. 5 Min. weiterköcheln und überflüssige Flüssigkeit verdunsten lassen.

Rosinen grob hacken und zu den Rüebli geben.

Nüsse grob hacken und nach Belieben 1 EL Butter anrösten. 2/3 zu den Rüebli geben. Zucker unterrühren und mit wenigen Tropfen Kewra-Wasser (oder wenig Rosenwasser) abschmecken. Mit den restlichen gehackten Nüssen garnieren und noch warm servieren.