

Badam Khas Khas Burfi (Mandel-Mohn-Konfekt)

Kategorien: Konfekt, Gebäck, Land, Indien

Zutaten für: 20 Portionen

2	Teel.	Butter
100	Gramm	Khas Khas; weisser Mohn Fein gemahlen
100	Gramm	Mandeln; geschaelt Fein gemahlen
125	ml	Sahne
175	Gramm	Zucker
1	Teel.	Kardamom; gemahlen
1/2	Teel.	Muskat; gerieben

Anleitung:

In einer schweren Pfanne die Haelfte der Butter heiss werden lassen, Khas Khas und Mandeln dazugeben und ca. eine Minute anroesten. Herausnehmen und auf einem Teller abkuehlen lassen. 1 Kuchenblech mit der restlichen Butter einstreichen. In einem schweren Topf Zucker und Sahne auf starker Hitze zum Kochen Bringen. Den Herd auf eine niedrige Stufe herunterschalten und die Mischung unter gelegentlichem Ruehren ca. 5 Minuten kochen. Khas Khas und Mandeln hinzufuegen und solange ruehren, bis die Masse eine Teigige Konsistenz hat und sich vom Rand und Boden des Topfes löst.

Den Topf vom Herd nehmen. Kardamompulver und Muskatpulver zugeben, umruehren und sofort mit Einem Spachtel einen Zentimeter dick auf dem Kuchenblech verteilen.

Abkuehlen lassen. Mit einem Messer in Quadrate schneiden.