

Barfi - Badam Mandel - Milchkonfekt

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Milch
3	Essl.	Milchpulver
3	Essl.	Rosenwasser
1	Teel.	Kardamom
1	Messersp.	Nelkenpulver
50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Gehackte Mandeln
50	Gramm	Gehackte Pistazien
100	Gramm	Ghe (= Butterschmalz; ähnlich wie Butaris) Fett für die Form

Anleitung:

Milch aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze im offenen Topf unter ständigem Rühren dicklich einkochen lassen, bis 3/8 l Milch übrigbleibt. Das dauert etwa 40 Minuten. Milchpulver mit Rosenwasser, Kardamom und Nelkenpulver verrühren. Mit dem Zucker zur Milch geben. Mandeln und Pistazien im zerlassenen Ghee andünsten. Zur Milch geben und noch fünf Minuten kochen; dabei ständig umrühren. Die Masse sofort in eine gefettete flache Form füllen. Für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist. In Rechtecke oder Rhomben schneiden.