

KULFI (INDISCHE GLACE)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Abkühlen und Tiefkühlen: ca. 8 Stunden

Für 4 Personen

- 1 l Milch
- 1 EL Vollreismehl
- 1-2 Msp. Kardamompulver
- 2 EL Pistazien, gemahlen
- 75 g Zucker
- 1 TL Rosenwasser



ZUBEREITUNG

- 1** Von der Milch 2 EL in eine Tasse geben und mit dem Reismehl verrühren, beiseitestellen. Restliche Milch mit Kardamom in einer weiten Pfanne aufkochen. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren auf 6,5 dl einkochen.
- 2** Reismilch, Pistazien und Zucker zur eingekochten Milch geben. Aufkochen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Beiseitestellen und auskühlen lassen.
- 3** Rosenwasser darunterrühren. Im Tiefkühler unter stündlichem Rühren fest werden lassen. Nach Belieben kurz vor Ende des Gefrierprozesses in Portionenförmchen (z.B. 4 Förmchen à 1,5 dl Inhalt) füllen.
- 4** Glace nach leichtem Antauen aus den Portionenförmchen stürzen oder mit Portionierer Kugeln formen und auf Tellern anrichten.

Vollreismehl findet man im Reformhaus, Rosenwasser für kulinarische Zwecke in der Drogerie oder Apotheke. Die Glace lässt sich auch in der Glacemaschine zubereiten.

