

# Narial Barfi – Kokosgebäck

400 g Kokosnussflocken, 200 g Zucker, 410 g ungesüßte Kondensmilch, 2 dl Rahm, 1 Briefchen Safranpulver, 1 TL Kardamompulver, eventuell indische dünne Silberfolie.

Kondensmilch, Rahm, Zucker, Kardamom und Safran langsam erwärmen, dann Kokosflocken zugeben und bei mittlerer Hitze zirka 30 Minuten rühren, bis die Masse klebrig wird. Eine Platte einfetten und die Masse darauf zirka 2½ cm dick verstreichen, erkalten lassen. Eventuell mit dem essbaren Silberpapier dekorieren und in Rhomben oder Würfel schneiden. Zu Mangocrème oder Mangosorbet schmeckt dieses Kokosgebäck besonders raffiniert.