

KAROTTEN-ROSINEN DESSERT



400	g	Karotten
4	EL	Butterschmalz
2	EL	Grieß
3	EL	Rosinen
3	EL	Mandeln (gehackt)
300	ml	Milch
4	EL	Zucker
1	Prise	Kardamom

- 1 Zuerst müssen die Karotten geschält und fein geraspelt werden. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen und mit den Karottenraspel vermischen und dann 15 Minuten garen.
- 2 Währenddessen das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Grieß und die Mandeln dazugeben und etwa 5 Minuten anrösten lassen.
- 3 Nun die Rosinen waschen, abtropfen lassen und in einem Topf mit Milch und Zucker zum Kochen bringen. Auch die Karottenraspel und die Grieß-Mandelmischung untermengen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis es schön cremig ist.
- 4 Abschließend das Kardamom untermischen und bei Bedarf mit Zucker verfeinern. Das Dessert in schöne Schüsseln füllen und servieren.

Falls die Masse zu flüssig ist, mehr Grieß hinzufügen.