

# Nariyal ki Kheer



100g Milchreis  
50g Kokosraspeln  
100g Zucker  
1 TL Kardamom, gemahlen  
1 TL Kokosöl  
2 EL Mandeln, ganz  
2 EL Pistazien, ungesalzen  
2 EL Rosinen

Der Reis wird eine Stunde in Wasser eingeweicht, danach abgegossen und in ein hohes Gefäß gefüllt. Die Kokosraspeln dazu geben (da ich nicht wusste, wieviel Gramm ca. 2 Kokosnüssen entspricht, habe ich die „Kippen-und-Gucken-Technik“ angewandt) und mit 100ml Wasser pürieren bis eine dicke Paste entsteht. Diese in einen Topf geben und kurz heiß werden lassen. Mit 300ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Zucker zugeben, Hitze reduzieren und 20 Minuten unter häufigem rühren köcheln lassen. Zum Schluss den gemahlenen Kardamom untermischen und feststellen, dass es wirklich lecker geworden ist.

Die Nüsse und Rosinen im Kokosöl anbraten und auf den „Kokos-Reis-Flammerie“ geben.