

# Rosen-Kulfi

**Süßes, edles indisches Dessert. Ein besonderes Geschmackserlebnis, das sich mit diesem Rezept einfach zubereiten lässt.**



15	Stk	Kardamomkapseln
3	EL	Rosensirup
1	Stk	rote Grapefruit, Schale unbehandelt
1	EL	ungesalzene Pistazien, fein gehackt
2	l	Vollmilch
150	g	Zucker

- 1** Stellen Sie von der Milch 50ml beiseite und kochen den Rest auf. Kochen Sie die Milch dann bei sanfter Hitze auf die Hälfte ein. Lassen Sie die Milch zugedeckt auskühlen und schütten sie dann durch ein Sieb in eine Schüssel und stellen sie beiseite. Kochen Sie die übrige Milch auf und fügen Kardamomkapseln hinzu. Lassen Sie sie 10 Minuten ziehen. Giessen Sie die Milch durch ein Sieb und geben sie mit dem Rosensirup zur reduzierten Milch in die Schüssel.
- 2** Giessen Sie die Rosenmilch in 8 kleine Förmchen und stellen sie im Gefrierfach 4 Stunden kühl. Lösen Sie dann den Zucker in 50 Mililiter kochendem Wasser auf. Schälen Sie mit einem Sparschäler oder Messer 2 lange Streifen von der Grapefruit ab und schneiden diese in feine Streifchen. Geben Sie diese Schale und die übrigen Kardamomkapseln in den Zuckersirup und lassen ihn 10 Minuten fein köcheln. Stürzen Sie die Eis-Kulifs auf Teller oder mit einem grossen Löffel schöne Kugeln formen undträufeln den Sirup darüber. Garnieren Sie mit den Pistazien. Sofort servieren.