

Karotten Halva



Zutaten

450 g frische Karotten, fein gerieben
45 g Ghee oder Butterschmalz

300 ml Milch
100 g Zucker
2 EL Rosinen
3 EL Mandeln, abgezogen, zerkleinert,
angeröstet

1/4 TL Kardamom, gemahlen

eventuell gehackte Pistazien zum Bestreuen.

Zubereitung

Ghee oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Karotten hineingeben und ca. 10 Minuten dünsten. Immer wieder umrühren.

In einen zweiten Topf Milch, Zucker, Rosinen und Mandeln geben und zum Kochen bringen. Die angebratenen Karotten dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 30-40 Min. köcheln, bis die Masse gut eingedickt ist. Zuletzt mit dem Kardamom würzen, gut durchrühren.

Die Masse auf einen Teller geben, ausstreichen und abkühlen lassen. Danach noch mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.