

# Kheer (süsser Milchreis)



Kheer (süsser Milchreis)

## **Zubereitungszeit:**

30 Minuten (4-5 Personen)

## **Zutaten:**

200 gr. Jasminreis  
1 Liter Bio-Bergmilch von Coop  
40 gr. Rohrzucker  
30 gr. getrockneten Kokosnussstreifen  
30 gr. getrockneten Rosinen  
30 gr. Mandelsplitter  
16 Kardamonschotten

## **Zubereitungsanleitung:**



Zutaten



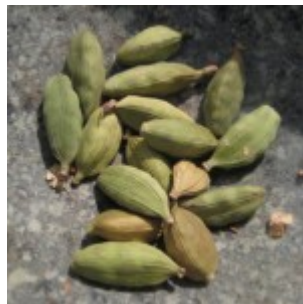
Den Jasminreis im heißen Wasser für 30 Minuten einweichen lassen.



Wie auch die getrockneten Kokosnusstreifen und Rosinen.  
PS: Man kann auch frische Kokosnuss verwenden.



1) Milch in einer tiefen Pfanne zum kochen bringen.



2) In einer Mörser die Kardamon-Schotten stapfen so das sich die Kernen von der Hülle sich lösen.



3) So wie auch diesem Bild.  
Dann die Hüllen entfernen und nur die Kernen behalten und weiter mörsen.



4) Wie hier auf dem Bild.



5) Reis hinzufügen und 5 Minuten weiter kochen lassen, auf kleiner Stufe, gelegentlich rühren.



6) Die Kardamonsamenpulver hinzufügen, rühren und weitere 10 Minuten kochen lassen.



7) So sollte es dann aussehen, smile!



8) Rohrzucker hinzufügen, rühren.



9) Mandelsplitter hinzufügen, rühren.



10) Die eingelegeten Kokos und Rosinen hinzufügen, rühren und weitere 7 Minuten kochen lassen. PS: Man kann auch die Kokosnussreifen in feine Würfel schneiden.



11) So sollte es dann aussehen!



12) Wer mag, noch wenig Zimtpulver darüber bestreuen, rühren.



13) Ig wünsche a Guete.