

Afghanisches Dessert (Ferni)

Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	3 EL (Esstlöffel)
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	20 g
Rosenwasser	1.5 TL (Teelöffel)
Vollmilch	1 Liter
Feinkristallzucker	150 g
Gehackte Pistazienkerne	20 g

Zubereitung:

Zubereitung

1. 3 gehäufte EL Speisestärke mit 4 EL kalter Milch glattrühren.

Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, Speisestärke, Mandeln und Rosenwasser unter ständigem

Rühren hinzufügen.

In 3 bis 5 Minuten zu einem sahnigen Brei kochen.

2. Dessertschalen kalt ausspülen, die Masse einfüllen und mit Pistazien bestreuen.

Bis zum Servieren 4 bis 5 Stunden abgedeckt kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-662-Afghanisches-Dessert-Ferni.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at