

Indisches Grießdessert

3 EL	Butter	in einem Topf schmelzen
3	Nelken*) hinzu-
3	Kardamomschoten*) fügen und die Hitze verringern
120 g	Grieß	hineinstreuen und rühren bis der Grieß bräunt
	Safranfäden)
50 g	Rosinen*)
75-100 g	Zucker*) hinzufügen
300 ml	Wasser	und
300 ml	Milch	einrühren bis der Grieß weich ist. Falls nötig, noch Wasser oder Milch dazugeben.

Mit Mandelblättchen, Pistaziensplittern oder Kokosraspeln garnieren.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**