



## Vermicelli Payasam

(südundischer Semolina pudding)

Zutaten:

Vermicelli 1 Tasse 1 l Milch ( 500 ml Milch+ Sahne 500ml)

$\frac{3}{4}$  Tasse Zucker, Cashewnüsse, Rosinen

4 Kardomom Kapseln (geschält und den Körner gemahlen)

Vermicelli kurz bei niedriger anbraten bis sie goldbraun sind. Die Hälfte der Milch und der Sahne dazugeben und kochen lassen. Zucker zugeben und immer wieder rühren. Die restliche Milch hinzugeben und einkochen lassen (rühren nicht vergessen).

Vom Herd nehmen und mit Kardamom mischen. Gerösteten Cashewnüsse und Rosinen unterrühren und warm oder kalt servieren.

## Gulab Jamun

(Indische Nachspeise)

80 ml Wasser und ca. 20 – 40 ml Milch mit dem Inhalt eines Gulab Jamun Mix zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten.

Aus der Masse ca. 40 haselnusgroße Kugeln formen.

In Öl oder Ghee bei mittlerer Hitze goldbraun frittieren. Aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen.

650ml Wasser und 600 g Zucker aufkochen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Ein EL Rosenwasser sowie die frittierten Klößchen in den Zuckersirup geben und über Nacht ziehen lassen.