Rezept

Möhrenpudding

Ein Rezept von Möhrenpudding, am 29.05.2025

Zutaten

- **1 kg** Möhren
- **1 l** Milch
- 4-5 EL Zucker
- je 15 Pistazien, Cashewkerne und Mandeln
- **4** grüne Kardamomkapseln
- **3 EL** Ghee

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, schälen und raspeln. Die Pistazien, Cashewkerne und Mandeln grob hacken.
2. Die Möhrenraspel mit der Milch, den gehackten Nüssen und den Kardamomkapseln in einen beschichteten Topf geben und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Möhren weich sind und das Dessert leicht sämig wird.
3. Den Zucker zum Möhrenpudding geben und sorgfältig unterrühren.
4. Das Ghee in einer Pfanne erhitzen. Den Möhrenpudding hineingießen und darin etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze rösten.
5. Den Möhrenpudding in Schälchen füllen und am besten gleich heiß servieren.