

Rezept

Süße Vermicelli

Ein Rezept von Süße Vermicelli, am 11.06.2026

Zutaten

400 ml Milch
150 g Zucker
50 g Cashewkerne

200 g Vermicelli (Fadennudeln aus Weizenmehl)
1/2 TL grünes Kardamompulver
50 g Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vermicelli etwas zerdrücken, zur Milch geben und unterrühren. Etwa 20 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Den Zucker und das Kardamompulver hinzufügen und sorgfältig unterrühren.

3. Die Cashewkerne und die Mandeln grob hacken und unter die süßen Vermicelli heben. Das Dessert in Schälchen füllen und gleich warm oder leicht abgekühlt servieren.