

Rezept

# Süße Vermicelli

Ein Rezept von Süße Vermicelli, am 25.04.2024

## 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.