Rezept

Süßer Toast indische Art

Ein Rezept von Süßer Toast indische Art, am 31.05.2025

Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
400 ml	Milch
1/4 TL	Safranfäden
50 g	Cashewkerne
	Öl zum Frittieren
200 g	Zucker
1/2 TL	Kardamom
50 g	Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Toastscheiben diagonal halbieren. In einer Pfanne 2 cm hoch Öl erhitzen und die halbierten Toastscheiben darin in 1 knappen Min. goldbraun frittieren. Die frittierten Toastecken in eine große flache Schale legen.

2. Die Milch mit dem Zucker, Safran und Kardamom in einem Topf verrühren und 30 Min. unter regelmäßigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Milch etwas andickt. Den Topf vom Herd nehmen.

3. Die Cashewkerne und die Pistazien grob hacken. Die zubereitete Milch über die Toastecken gießen und die Cashewkerne und Pistazien darüber streuen.