

# Gajar ka Halwa - Karottendessert

Ghee: Anstelle von Ghee kann sehr gut die Bratbutter gebraucht werden  
Khoya: langsam eingekochte Milch (fast püreefeste Konsistenz)  
Laktosefrei: Ghee oder Bratbutter durch pflanzliches Bratöl ersetzen.  
Milch durch laktosefreie Milch ersetzen

## Zutaten:

1 l Milch	zum Kochen bringen
1 kg Karotten	raspeln, der kochenden Milch beifügen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen.
200 g Zucker	den Zucker einrühren und weitere 25 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
60 g Ghee	zugeben und ca. 5 Min. rühren.
1 TL Kardamonsamen	gemahlen (oder im Mörser zerquetschen) beifügen und unterrühren.
	Karottendessert in eine Schal füllen und warmhalten.

## Zum Garnieren:

evtl. 60 g Khoya	
10-15 g Mandelstifte	
10 g Pistazien zerhackt	
20-25 g Rosinen	
	Karottendessert garnieren.
	Warm oder Zimmerwarm servieren.