

# Rava kesari

## Rezept aus Indien

Für 4 Personen

### Zutaten:

75 g	Butterschmalz
10	Cashewkerne
1 EL	Rosinen
70 g	Grieß
240 ml	Wasser
170 g	Zucker
1 Pck.	gelbe Lebensmittelfarbe
1 TL	Kardamom

### Zubereitung:

1. 20 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Rosinen und Cashew-Kerne (evtl. zerkleinern) auf kleiner Flamme anbraten.
2. Wenn die Cashew-Kerne goldbraun sind, alles beiseite stellen.
3. Das restliche Butterschmalz mit 35 g Grieß für 5 Minuten oder bis alles goldbraun ist, anrösten. Beiseite stellen.
4. Wasser aufkochen die andere Hälfte des Grießes einrühren, bis es eine homogene Masse ohne Klumpen gibt.
5. Zucker zugeben und ständig rühren, bis sich alles verbunden hat.
6. Lebensmittelfarbe und Kardamom hinzufügen.
7. Pfanne mit einem Deckel abdecken und auf kleiner Flamme 2 Minuten köcheln lassen.
8. Die gerösteten Cashewkerne und die Rosinen dazugeben und so lange verrühren, bis sich die Masse vom Rand löst.



[mission-einewelt.de/  
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission  
EineWelt**