



Xenia Kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Burfi – Indische Süßigkeit

Burfi, oder Barfi sind eine weit verbreitete Süßigkeit. Wie oft im Orient oder Asien sind die original Rezepte sehr, sehr süß. Zu süß für unseren europäischen Gaumen. In meinem Rezept ist die Zucker-Menge also schon reduziert. Wem es immer noch zu süß ist, kann natürlich noch weniger nehmen. Man isst allerdings auch nicht viel davon, sondern nascht nur ein, oder zwei.

Klassisch wird die Burfi Masse in flache Schalen gepresst und dann in Vierecke oder Rauten geschnitten. Ich mache oft aber einfach auch Bällchen.



Für das traditionelle Gericht braucht man Kondensmilch. Lange Zeit war keine vegane Kondensmilch zu bekommen. Ich habe dann einfach Soja Cuisine verwendet. Funktioniert auch. Seit einigen Jahren gibt es jedoch Kondensmilch auf Basis von Kokosnussmilch. Ich bin ganz verrückt danach und habe immer einen Vorrat im Schrank. Ich „importiere“ das bei meinen Besuchen in den Niederlanden, wo die Kokosnusskondensmilch in Asia Märkten o der gut sortierten Supermärkten zu finden ist. Man findet sie aber auch online.

Zutaten ca. 6 Portionen

200g Kokosraspel
50g Kokosraspel zum Rollen
75g Kondensmilch
1 TL Kardamom, gemahlen
1 Handvoll Pistazien

1. Die Kokosraspeln und Pistazien im Mixer nochmal fein hacken – es sollte idealerweise einen Mehl-artige Konsistenz haben.
2. In einer Pfanne anrösten, bis es leicht bräunt und duftet, dann die Kondensmilch und den Kardamom zufügen und aufkochen.
3. Entweder in einer Form flach ausrollen, in Rauten schneide und mit Kokosraspeln bestreuen, oder zu Kugeln formen und in Kokosraspeln rollen.
4. Erkalten lassen.

