Afghanisches Konfekt aus Milch

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Sie lieben exotische Gerichte? Wie wäre es mit der Küche Afghanistans? Ein verborgenes Geheimnis. Sarghuna Sultanie floh in den 80ern aus dem Land, das wir heute fast nur mit Krieg verbinden. Die Chemikerin hat mit 80 (!) ihr erstes Kochbuch geschrieben („Afghanische Küche", DK Verlag, 32,95 Euro), das zeigt: Afghanistan ist ein Land mit kulinarischen Reichtümern. Schirpera z. B., ein edles Konfekt, das bis zu zwei Wochen haltbar ist.



Zutaten — **Portionen: 35 Stück**

500 ml	Milch (3,5 %)
500 g	Zucker
10	Kardamomkapseln
1 TL	Speisestärke
5 g	Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
100-200 g	gemahlene blanchierte Mandeln
50 g	gemahlene Pistazien





Zubereitung: So wird's gemacht

■ Die **Milch** in einem Topf zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis sie auf etwa 125 Milliliter reduziert ist.

■ Den Topf vom Herd nehmen und den **Zucker** unterrühren. Dann den Topf zurück auf den Herd stellen.

■ Die **Milch** unter ständigem Rühren weitere zehn Minuten erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

■ Eine Platte mit **Butter** einfetten. Inzwischen die **Kardamomkapseln** aufbrechen, die Samen herauslösen und fein mahlen. Den gemahlenen Kardamom mit der **Speisestärke** in eine Tasse geben.

Den Topf wieder vom Herd nehmen. **1 EL Milch** in die Tasse geben, **Speisestärke** und **Kardamom** damit verrühren und alles in den Topf geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die **Butter** hinzufügen und unterrühren.

■ Den Topf erneut herunternehmen, dann die gemahlenen **Mandeln** hineingeben und unterrühren. Den Topf ein letztes Mal zurück auf den Herd stellen und das Gemisch unter Rühren erhitzen.

■ Nun verdampft das restliche Wasser und das Gemisch fängt an, zu kristallisieren. Sofort von der Kochstelle nehmen und den Topfinhalt auf der **gebutterten Platte** verteilen.

■ Mit den **Pistazien** bestreuen und kurz abkühlen lassen. Dann auf der Oberfläche **Rauten markieren** und die Masse **komplett abkühlen** lassen.

■ Erst **nach dem Abkühlen** ganz in Rauten schneiden.

■ Das Konfekt in einer **luftdicht schließenden Dose** aufbewahren. Schirpera wird zum Tee serviert.

Tipp: Man kann Schirpera auch aus Milchpulver herstellen, es schmeckt dann aber anders. Dafür ist Speisestärke dann nicht unbedingt erforderlich. Es vergehen etwa 15 Minuten, bis die Milch eingedickt ist.

Fotos: DK Verlag/Marie Sultanie & Manuela Rüther, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Exotisches Aroma des Kardamoms

Grüner Kardamom ist Teil der Familie der Ingwergewächse. Als Gewürz werden zwei Arten verwendet, der Malabarkardamom und der Ceylonkardamom. Man kann nur die dunklen Samen im Inneren der Kapseln verwenden oder die gesamte (grüne) Kapsel, die man aber immer andrücken sollte, damit das besondere Aroma sich auch entfalten kann. Kardamom stammt ursprünglich aus Südindien, Sri Lanka, Thailand und dem Irak. Heute wird er auch in Guatemala, Tansania, Madagaskar, Vietnam und Papua Neuguinea angebaut. Das ätherische Öl in den Samen verleiht Speisen ein würziges, süßlich-scharfes Aroma. In der indischen Küche wird es gerne in Currys genutzt, bei uns findet es in der Weihnachtsbäckerei Anwendung für Lebkuchen und Spekulatius.



Es gibt auch Schwarzen Kardamom aus dem östlichen Himalaya und China, dieser wird aber nur in deftigen Speisen verwendet, da er deutlich erdiger und herber schmeckt.