

Kulfi - gewürztes Pistazieneis

Kewrawasser: Ist eine Essenz aus den Blätter und Blüten einer Pflanze aus der Gattung der Schraubenpalmen (Padanuspalme). Anstelle von Kewrawasser kann auch Rosenwasser verwendet werden. Ich benutze meistens Orangenblütenwasser.

Kulfiförmchen: ist meistens Kegelförmig mit verschliessbarem Deckel

Laktosefrei: Milch oder Rahm durch laktosefreies Produkt ersetzen

Zutaten:

1 l	Milch oder Rahm	mit Milch wird es eher wie ein Wassereis. zum Kochen bringen und in 25 Min. auf 750ml einkochen lassen
100 g	Zucker	Zucker mit etwas der heissen Milch auflösen und zurück zur restlichen Milch giessen. Milch-Zuckergemisch unter Rühren bei schwacher Hitze sämig einkochen lassen.
3 EL	Pistazein	hacken, unter die Milch rühren und ca. 1 Min. mitkochen lassen. Milch vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
125 ml	Schlagsahne	steif schlagen
1/4 TL	Kewrawasser oder 1 EL Rosenwasser	
1/4 TL	Kardamonsamen	gemahlen (oder im Mörser zerquetschen). Alles sorgfältig unter die Milch-Zuckermischung heben. Die Milchcreme in Kulfiförmchen abfüllen, fest verschliessen und ca. 8-10 Std. im Gefrierer fest werden lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in lauwarmes Wasser tauchen. Deckel entfernen und das Kulfi mit einem Messer aus der Form lösen. Kulfi sollte halb gefroren serviert werden.