

Karottenhalva

4 Tassen	Karotten, gerieben
1 Tasse	Milch
$\frac{1}{2}$ Tasse	Rohrohrzucker
$\frac{1}{4}$ Tasse	Rosinen
$\frac{1}{4}$ Tasse	Cashewkerne
2-3 EL	Butter/Ghee
$\frac{1}{2}$ TL	Kardamom
Prise	Nelke
Prise	Zimt

1. Butter bzw. Ghee in einer großen Pfanne zerlassen
2. Geriebene Karotten zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Flamme braten (ca. 15-20 Min)
3. Milch zugeben und reduzieren (ca. 10 Min)
4. Wenn das Halva beginnt anzudicken, Zucker, Rosinen und Cashewkerne hinzugeben. Der Zucker scheint das Halva nochmal flüssiger zu machen. Weiter 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen
5. Nach dem Erkalten und im Kühlschrank wird das Karottenhalva schnittfest