

Safrancreme mit Toast

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Safrancreme

200 g **gezuckerte Kondensmilch aus der Tube**

in einer Pfanne aufkochen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln

einige **Safranfäden**

beigeben, gut verrühren, ca. 1 Min. weiterköcheln, zugedeckt warm halten

4 Scheiben **Toastbrot**

vier grosse Herzen ausstechen

Bratbutter zum Rösten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Herzen goldbraun rösten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen



Servieren: Safrancreme anrichten, je 2 Herzen darauf setzen.

Hinweis: dieses nordindische Dessert stammt aus der Mughlai-Küche (altindische Küche aus der Zeit der Moghul-Kaiser). Es wird oft auch als indischer Brot-Pudding bezeichnet.

Tipps

- Brotresten in Würfeli geschnitten, goldbraun geröstet, als Croûtons zu Salat oder Suppe servieren. Haltbarkeit: 1 Tag.
- Weniger süss: Kondensmilch durch 3 dl Milch und 3 Esslöffel Kondensmilch ersetzen, auf ca. 1 dl einkochen.

Pro Person: 12 g Fett, 11 g Eiweiss, 73 g Kohlenhydrate, 1856 kJ (443 kcal)