



## Zutaten

- 3 dl Milch
- 1,8 dl Halbrahm / süsse Sahne
- einige Safranfäden
- 1 TL Kardamompulver
- 200 g Basmatireis
- Zucker
- 3 TL Rosenwasser
- 1 Hand voll Duftrosenblütenblätter

## Zubereitung

1. Milch, Halbrahm, Safran und Kardamompulver aufkochen. Basmatireis zufügen, unter Rühren aufkochen, bei schwacher Hitze rund 30 Minuten garen, häufig rühren.
2. Den Milchreis nach Belieben süssen und mit dem Rosenwasser abschmecken, abkühlen lassen.
3. Einen Teil der Rosenblütenblätter in feine Streifen schneiden und unter den Reis rühren.
4. Den Safran-Milchreis auf den Rosenblütenblättern anrichten