griechisches Halva nach dem Rezept von Tante Diamantula

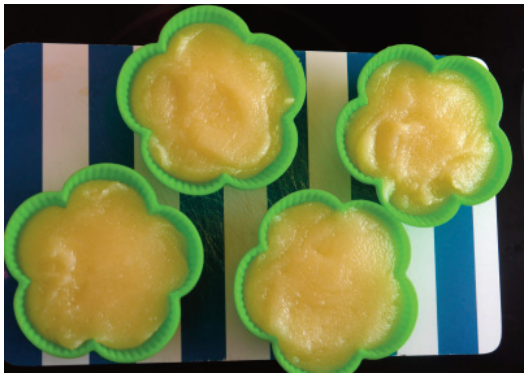
Zutaten:

3 Tassen Wasser
2 Tassen Zucker
1 Tasse ÖL (Mais-oder Sonnenblumenöl)
1 Tasse Grieß
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
Zimt zum bestäuben
Je nach Geschmack und experimentierfreudigkeit kann Zitronen- oder Orangensaft, Rumrosinen oder auch gehakte Mandeln oder Nüsse zugegeben werden

Zubereitung

Das Öl in einen Topf geben und erwärmen.
Den Gries einrieseln und anrösten lassen.
Anschließend das Wasser langsam hinzugeben und unter ständigem rühren zum kochen bringen. Dann das Salz, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Dabei immer weiter rühren, bis ein dicker, zäher Brei entsteht, der sich vom Topfboden löst.
Das Halva in Förmchen geben und auskühlen lassen.
Nach dem erkalten, die Förmchen stürzen und das Halva mit Zimt bestreuen.
Das wars schon ;-)

Dieses Rezept hab ich mir aus Griechenland von meinen Topfguckeraktionen mitgebracht. Die Tante hatte das Halva für uns zubereitet und ich finde, das man es leicht nachmachen kann.



Gutes gelingen