

Rezept

Halvas mit Grieß

Ein Rezept von Halvas mit Grieß, am 15.10.2024

Zutaten

Für den Grießbrei:

80 g	Walnusskerne	1	Bio-Zitrone
225 ml	Olivenöl	375 g	Hartweizengrieß
80 g	gehackte Mandeln		

Für den Sirup:

300 g	Zucker	1	Zimtstange
60 g	Rosinen		

Außerdem:

Olivenöl für die Form	Zimtpulver zum Bestreuen (nach Belieben)
Puddingform oder Schüssel (2 l Inhalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Sirup 600 ml Wasser mit Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Rosinen untermischen.
2. Für den Grießbrei eine Puddingform oder Schüssel mit Olivenöl ausfetten. Die Walnusskerne hacken. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Grieß darin unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. goldgelb rösten (Vorsicht, der Grieß brennt schnell an!). Den Topf von der Herdplatte nehmen und den Sirup nach und nach untermischen. Walnüsse, Zitronenschale und Mandeln untermischen.
3. Die Grießmasse in die Form geben und etwas andrücken. Dann abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 2 Std. fest werden lassen.
4. Den Halvas auf einen großen Teller stürzen und in Stücke schneiden oder in der Form servieren und mit einem Löffel Portionen abstechen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Zimtpulver bestreuen. Halvas hält sich zugedeckt im Kühlschrank mehrere Tage.