Rezept

IRMIK HELVASI

Ein Rezept von IRMIK HELVASI, am 24.08.2025

Zutaten

- **200 g** Zucker
- **125 g** Butter
- **50 g** Pinienkerne
- **450 ml** Milch
- **175 g** türkischer Weizengrieß ⊠(im türkischen Feinkostladen ⊠als Irmik erhältlich)
- Zimtpulver zum Bestäuben ⊠und / oder gehackte Pistazien ⊠zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 - 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker und die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Heißen Milchsirup zur Seite stellen.

2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen. Den Grieß dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 2 Min. rösten. Die Pinienkerne dazugeben und kurz mitrösten. Die Kunst ist es, sowohl dem Grieß als auch den Pinienkernen eine schöne goldbraune Farbe zu verleihen, ohne dass die Pinienkerne dabei zu dunkel und somit bitter werden.

3. Den Milchsirup zum Grieß gießen, dabei sehr vorsichtig sein, da es stark brodeln und spritzen kann! Den Brei unter Rühren in 3 - 4 Min. andicken lassen, dann den Herd ausschalten.

4. Ein Küchentuch einmal falten und straff über den Topf legen, dann den Deckel daraufsetzen - so wird verhindert, dass das Kondenswasser in den Grieß tropft. Den Topf 30 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen, damit der Grieß ausquellen kann.

5. Den noch warmen Grieß mit einer Gabel auflockern, auf Teller verteilen (dazu am besten einen Eiskugelportionierer verwenden). Mit etwas Zimt bestäuben und / oder mit Pistazien bestreuen und servieren.