

Rezept

Sesamhelva mit Pistazien

Ein Rezept von Sesamhelva mit Pistazien, am 29.05.2023

Zutaten

300 g Sesampaste (Bioladen oder türk. Lebensmittelgeschäft)	1 Bio-Zitrone
250 g Zucker	1 Vanilleschote
kleine Kastenform 20 cm Seitenlänge	80 g geschälte Pistazienkerne
	Spachtel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 600 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 70° vorheizen. Ein Backblech darin erwärmen. Die Kastenform mit Backpapier auskleiden. Die Sesampaste im Glas sehr gut verrühren, sodass sich der Bodensatz löst und verteilt. Sesampaste in einen Topf geben, glatt rühren und erwärmen.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eine Hälfte auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Zitronenschale und Vanillemark gut unter die Sesampaste mischen.
3. Den Zucker mit 80 g Wasser und dem Zitronensaft in eine Stielkasserolle geben. Zu einem hellen Karamell kochen. Die Sesampaste gleichmäßig auf das angewärmte Backblech streichen und - wenn der Zucker noch Zeit braucht - ruhig noch einmal in den Backofen schieben.
4. Wenn der Zucker karamellisiert ist, auf der Sesampaste verteilen und die Masse immer wieder mit einem Spachtel zusammenschlagen und auseinanderstreichen, bis das Ganze anfängt fester zu werden. Je mehr die Masse dabei bewegt wird, umso feiner wird die Struktur des Helva.
5. Die Pistazienkerne untermischen und alles in die Form geben. Am besten über Nacht abkühlen und fest werden lassen. In Stücke schneiden und servieren.