

**Shiba
Grieß-Dessert (Halwa Puri)**

Freitag, 20. Oktober 2023

Zutaten

120 g Ghee
120 g Weichweizengrieß
120 g Zucker
120 g Milch
120 g Wasser
1/4 TL gemahlener Kardamom
1/4 TL Safranfäden (optional)
1 EL Rosinen
1 EL gehackte Mandelkerne
1 EL gehackte Pistazienkerne

**Zubereitung**

1. Eine Pfanne oder einen Wok auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen. Das Ghee darin schmelzen lassen und den Grieß unter Rühren vorsichtig einstreuen. Unter ständigem Rühren vorsichtig anrösten, bis er leicht braun wird und einen herrlichen Duft verströmt.
2. Milch und Wasser hinzufügen und unter Rühren weiterköcheln lassen. Mit Kardamom und Safran würzen und zugedeckt 2-3 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
3. Dann den Zucker hinzufügen und weiter rühren, bis der Halwa leicht eindickt. Die gehackten Nüsse hinzufügen und vorsichtig unter den Halwa heben.

Tipps & Anmerkungen: Je nach Geschmack können Sie die Konsistenz anpassen, indem Sie mehr oder weniger Flüssigkeit hinzufügen. Beachten Sie, dass der Halwa nach dem Kochen weiter aufquillt.