

Helva

Für zwei Personen

Für die Helva:

100 g Butter

200 g Weizenmehl

150 g Zucker

350 ml Wasser

1 EL gehackte Pistazien

12 Walnusskerne

In einem Topf Wasser und Zucker zu einem Sirup einkochen. Walnüsse hacken. Butter zum Schmelzen bringen, Mehl hinzufügen und beides so lange rühren, bis die Masse eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Sirup hinzugeben und unterrühren. Masse auf einen Teller ausstreichen und gehackte Pistazien und Walnüsse darüber geben.

Helva je nach Belieben sofort servieren oder erkalten lassen, anrichten und dann servieren.

Ahmet Dag am 08. Oktober 2015