

Helva

Für zwei Personen

Für den Sirup:

150 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 Zitrone, davon der Saft

Für die Helva:

25 g Margarine 25 g Butter 50 ml Rapsöl

200 g Mehl

Für die Garnitur:

3 EL Kokosraspeln 6 Walnusskerne 10 Pinienkerne

1 TL Zimt 2 EL Tahin (Sesampaste) 2 EL Pekmez (Traubensirup)

1 Orange

Für den Sirup:

In einem Topf 200 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker köcheln lassen. Anschließend Zitrone auspressen, 2-5 Tropfen Zitronensaft hinzufügen und für circa 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Für die Helva:

Margarine, Butter und Öl in einem großen Topf vermengen und erhitzen. Unter ständigem Rühren Mehl hinzufügen. Solange anrösten, bis der Teig eine gold-gelbe Farbe erhält.

Den noch warmen Sirup nach und nach in die Mehlmenge einrühren. Den abgekühlten Helva-Teig zu Kugeln formen.

Für die Garnitur:

Kokosraspeln, Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Orange in Scheiben schneiden.

Helva mit Kokosraspeln und Zimt bestreuen und mit Walnüssen und Pinienkernen auf Tellern anrichten. Mit Pekmez beträufeln und mit Tahin garnieren. Orangen daneben platzieren und servieren.

Özlem Aygün am 02. Februar 2017