

Suji ka Halwa - Süßes Grießgericht

Indischer Nachtisch

60	g	Cashewnüsse oder andere Nüsse	in drei oder vier Teile zerbrechen oder die Nüsse ganz lassen.
50	g	Rosinen	mit heißem Wasser übergießen, quellen lassen und dann auf einem Sieb abtropfen lassen
2	EL	Ghee	in einer Pfanne – nur erwärmen!
150	g	Grieß	hinzugeben und rösten bis der Grieß eine goldene dunkle Farbe angenommen hat, Der Grieß fängt an zu duften.
150	g	Zucker oder Agavendicksaft oder Honig	nach Geschmack hinzufügen und unterrühren
700	ml	Wasser	hinzufügen und unterrühren
			Die vorbereiteten Cashewnüsse und Rosinen hinzufügen und unterrühren
			Ungefähr 5 Minuten weiterrühren bis der Grieß das Wasser aufgesaugt hat und breiig geworden ist.
			Hinweis: Es ist empfehlenswert, das Halwa heiß zu essen.