

Kokos-Mandel-Halvah

4-6 Portionen

Dieses Dessert schmeckt sowohl warm als auch kalt.

- 4 EL Ghee
- 1 Tasse Dinkelvollkorngrües
- 1/2 Tasse ungeschwefelte, getrocknete Sauerkirschen, Berberitzen oder Cranberries (möglichst ungesüßt)
- 3 TL Kardamom
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1 TL Zimt und 2 Msp geriebene Tonkabohne sowie etwas Vanillemark
- 1/2 Tasse Rohrzucker
- 1 TL Rosenwasser
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 3 EL Kokosflocken
- 1 EL geröstete Mandelblättchen oder ungesalzene Pistazien zum Garnieren

Zubereitung:

Ghee in einem Topf auf mittlerer Temperatur erwärmen. Grieß dazugeben und unter ständigem Rühren (am besten mit einem Holzlöffel) anrösten.

Achtung! Dieser Vorgang benötigt Ihre volle Aufmerksamkeit, denn wie bei den Laddus kann die Masse sehr schnell anbrennen.

Wenn der Grieß goldbraun ist und nussig duftet, den Topf von der Platte nehmen und zwei Tassen kochendes Wasser langsam unter ständigem Rühren hinzufügen. Dann wieder auf die Platte stellen, die Masse wird schnell fest. Die eingeweichten Kirschen oder Ähnliches gut abtropfen lassen, Kardamom, Ingwer und Zimt dazugeben. Etwa 5 Minuteniterrühren und sachte aufkochen lassen. Zucker dazu streuen. Grieß bei minimaler Hitze zugedeckt aufquellen lassen. Rosenwasser, gemahlene Mandeln und die Kokosflocken darunter mischen und eventuell noch etwas Flüssigkeit hinzufügen, denn der Brei dickt nach.

Vom Herd nehmen und in eine Schale füllen. Kühl stellen, dann vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen. Mit Kokosflocken und Mandelblättchen bestreuen.

Auch gehackte ungesalzene Pistazienkerne eignen sich gut zum Garnieren sowie ein Beeren-Fruchtmus und frische Minze oder Duftgeranie als absolutes Top.