

# TAHINLI HELVA / HALVA MIT SESAMPASTE



Helva ist ein Überbegriff, auf meinem Blog findest du bereits ein Rezept zu Helva mit Grieß „Irmik Helvasi“. In meinem türkischen Kochbuch findest du auch ein Rezept mit Mehl (Un Helvasi). Hier möchte ich euch eine Variante vorstellen, die viele nur als gekaufte Version aus dem türkischen Supermarkt kennen. Das Helva wird mit Sesampaste hergestellt und wird in Scheiben heruntergeschnitten. Anschließend kann es als Dessert oder Brotbelag gegessen werden.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**4 Stunden**

## ZUBEREITUNG

Schmelz die Butter in einem großen Topf bei geringer Hitze. Füge das Mehl langsam hinzu und rühre nun die Masse bei mittelhoher Hitze für etwa 15 Minuten, bis sie sandfarben ist und leicht zu duften beginnt. Füge den gesiebten Puderzucker hinzu und rühre ihn 1 Minute ein. Nimm den Topf nun vom Herd herunter und füge langsam die Sesampaste und das Vanilleextrakt hinzu und rühre so lange, bis alles verbunden ist. Rühre die Pistazien oder Walnüsse ein.

Lege eine tiefe Form (z. B. kleine Kastenform oder eine Schüssel) mit Frischhaltefolie aus, bestreue sie nach Belieben mit gehackten Pistazien und drücke die Helva Masse hinein. Lasse sie bei Raumtemperatur abkühlen und stelle sie dann für 2 Stunden in den Kühlschrank.

Stürze das Helva nun aus der Form heraus und schneide es in Scheiben.

Wir essen es gerne zum Nachtisch, Samira isst Helva gerne mit Brot. Auch zum Weiterverwenden und Backen ist es super geeignet.



Färbe die Hälfte des Helvas mit einer Mischung aus 20 g Kakao und 40 g Tahin ein, um eine Kakaovariante herzustellen. Dieses kann dann marmoriert dazugegeben werden.

## ZUTATEN:

- 200 g** Butter
- 450 g** Mehl
- 200 g** Puderzucker
- 300 g** Tahin / Sesampaste
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 120 g** Pistazien oder Walnüsse

## NACH WUNSCH:

- 50 g** Pistazien (gehackt)
- 10 g** Kakao
- 40 g** Tahin

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3