

# IRMIK HELVASI / TÜRKISCHES GRIESSDESSERT



Türkisches Grießdessert mit Pinienkernen, schmeckt noch warm hervorragend zu Eis.



Zubereitungszeit

**45 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Herd anschließend auf mittlere Stufe stellen und die Pinienkerne und den Grieß zufügen. Nun so lange rühren, bis der Grieß und die Pinienkerne Farbe angenommen haben. Die Farbe muss sich so verändern, dass der Grieß wie nasser Sand aussieht. Das dauert etwa 20 Min. In der Zwischenzeit den Sirup aufsetzen. Dafür den Zucker und das Wasser in einem Topf aufkochen lassen und ca. 1 Min. kochen, dann die Hitze abschalten. Milch in einem separaten Topf aufkochen lassen und vom Herd herunter ziehen.

Sobald der Grieß die perfekte Farbe angenommen hat kann der Sirup hinzugefügt werden. Bitte vorsichtig sein, da der Grieß sehr heiß ist! Am besten dafür vorher kurz die Hitze reduzieren. Milch zufügen und nun wieder bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Vanilleextrakt zufügen. Sobald der Grieß kocht, den Deckel aufsetzen und die Hitze auf die niedrigste Stufe stellen und den Grieß ca. 10 Min. quellen lassen.

Anschließend beispielsweise mit einem Eisportionierer noch warm oder kalt abstechen und servieren oder den Grieß in ein Schälchen füllen und auf einen Teller stürzen. Dazu schmeckt eine Kugel Vanilleeis auch sehr gut.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## ZUTATEN:

- 80 g** Butter
- 20 g** Sonnenblumenöl
- $\frac{1}{2}$  Glas Pinienkerne
- 1** Gläser Weichweizengrieß
- 1** Glas Milch
- 1** Glas Wasser
- 1** Glas Zucker
- Vanilleextrakt

1 GLAS = 250 ML: