

HALWA (Grießschnitten)

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	100 g	Butter	In einer breiten Pfanne zerlassen.
2	200 g	Grieß	Zufügen, anrösten und von der Hitze nehmen.
3	250 ml	Wasser	Abmessen, in einen Kochtopf geben und aufkochen.
4	200 g	Zucker	Zusammen mit
5	100 g	Honig	Zufügen, durchrühren und solange kochen lassen, bis ein Sirup entstanden ist.
6	Den ganzen	Grieß	Unter Rühren in den Sirup einrieseln lassen und einköcheln lassen.
7	100 g	Gem. Mandeln	Einrühren.
8	1	Backform	Einfetten.
9	Die ganze	Grießmasse	Einfüllen, glatt streichen und kühl stellen.
			Vor dem Servieren:
10	Einzelne	Portionsschnitten	Aus der Grießmasse schneiden und auf Dessertteller legen. Dazu schmeckt Fruchtkompott oder frisches Fruchtpüree.