



# Rezept Sooji ka Halwa

Grieß-Süßspeise



## Zutaten:

- 1 Tasse Grieß
- 1 Tasse Zucker
- 4 Tassen Wasser
- 4 Esslöffel Margarine/Butterschmalz
- 4-5 Kardamom
- Mandel/Kokoschips/Rosinen nach Belieben



## Schritt 1:

Margarine in einer Pfanne schmelzen und Grieß hinzufügen und rühren, bis es eine „nasse“ Konsistenz hat.



## Schritt 2:

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten lang rühren bis der Grieß eine goldbraune Farbe hat. Wichtig ist es, stetig zu rühren, damit der Grieß nicht anbrennt.



## Schritt 3:

Vorsichtig 4 Tassen Wasser dazugeben.

**Vorsichtig!** Masse wird sehr heiß, dabei sollte ein Erwachsener helfen. (**VERBRÜHUNGSGEFAHR!**)



## Schritt 4:

Nacheinander Zucker, Rosinen, Kokos und Mandeln hinzugeben. Die Hitze herunterschalten und dabei immer weiter rühren. Wenn die Masse dickflüssig wird, ist eure leckere Süßspeise fertig.



## Schritt 5:

In eine Servierschale umfüllen, nach Belieben dekorieren und abkühlen lassen.