

Halva aus dem Iran

Das persische Halva ist eine süsse Paste aus Mehl und Butter, gemischt mit Sirup von Zucker, Safran, Rosenwasser und Kardamon. Ursprünglich ist Halva ein arabisches Dessert und bedeutet „süss“ und hat seine Verbreitung in vielen asiatischen und nordafrikanischen Ländern gefunden. In jeder Region wird es auf eine eigene Art zubereitet. Im Iran wird es gewöhnlicherweise an Beerdigungen und während dem Ramadan serviert.

Zutaten:

- 1 Tasse Weizenmehl
- 1 Tasse Zucker
- ½-Tasse Butter oder Gemüseöl
- 2 Tassen Wasser
- ½-Tasse Rosenwasser
- ¼-TL Safran in 4 EL heissem Wasser aufgelöst
- ¼-TL Kardamon

Zubereitung:

Butter oder Öl in einer Pfanne aufwärmen (mittlere Wärmestufe). Mehl hinzufügen und Hitze auf 1. Stufe reduzieren.



Mehl kontinuierlich und geduldig einrühren bis die Farbe goldbraun ist. Falls nötig noch ein bisschen Öl hinzufügen, dann beiseite Stellen.

Heisses Wasser mit Zucker, Safran, Rosenwasser und Kardamom mischen. Gut rühren bis der Zucker geschmolzen. Langsam den Butter-Mehl-Mix hinzufügen.

Die Pfanne auf der mittleren-tiefen Stufe erhitzen. Nochmals Rühren, bis die Masse eindickt (1-2 Minuten).



Die Masse auf eine Platte geben und mit Mandel- und Kokosnusssplitter garnieren.

<http://www.thepersianpot.com/recipe/persian-halva/>