

Halva - Weißer Nougat

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für das Pistazien-Rosen-Halva

80 g Ahornsirup
140 g Tahini
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
50 g Pistazien (geschält)
2 Teelöffel getrocknete Rosenblütenblätter

Für das Pekannuss-Zimt-Halva

80 g Pekannüsse
90 g Ahornsirup
1/2 Teelöffel Sonnenblumenöl
140 g Tahini
1/2 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

2 kleine, rechteckige Backformen (ca. 15 x 10 cm)

"Halva hurra" oder "Je Halva, desto weiter"... so, oder so ähnlich könnte das Motto dieser kleinen süßen Leckerbissen geheißen haben, als sie sich übereinander stapelten. **Halva** stammt aus der orientalischen Küche und ist auch unter den Begriffen **weißer Nougat** oder **türkischer Honig** bekannt.

Die Basis-Masse der kleinen Konfektstücke besteht dabei

immer aus **Tahini** und **Ahorn- oder Zuckersirup**.

Verfeinern kannst du dein Halva mit allem, was deine Backstube zu bieten hat. Bei uns landen gleich 2 Sorten auf dem Teller: Eine mit **Pistazien** und **Rosenblüten**, eine mit **Pekannüssen** und **Zimt**.

- 1 -

Backformen leicht einfetten.

- 2 -

Für das Pekannuss-Zimt-Halva Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Pekannüsse in einer Schüssel mit Sonnenblumenöl, 1 EL des Ahornsirups und der Hälfte des Zimts vermengen, auf dem Backblech verteilen und ca. 8 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken. 1/4 der Nüsse in eine der vorbereiteten Formen streuen.

- 3 -

Ahornsirup in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf 130 °C erwärmen, sodass er Blasen wirft und beginnt zu schäumen.

- 4 -

Tahini und Vanille-Extrakt in einem zweiten Topf leicht erwärmen. Restliche karamellierte Pekannüsse und Zimt unterrühren. Sobald der Ahornsirup die gewünschte Temperatur erreicht hat, Herd ausschalten und Tahini-Mischung zum Sirup gießen. Dabei so lange mit einem Holzlöffel unterrühren, bis die Masse andickt und nicht mehr glänzt.

- 5 -

Zähflüssige Halva Masse sofort zu den Nüssen in die

Halva - Weißer Nougat

Backform füllen und glatt ausstreichen. Mit Frischhaltefolie bedecken und Masse mit den Fingern noch etwas fester in die Form drücken. Mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Für das Pistazien-Rosen-Halva 1/4 der Pistazien grob hacken. Boden der zweiten Backform mit Rosenblütenblättern und gehackten Pistazien bestreuen. Ahornsirup in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf 130 °C erwärmen, sodass er Blasen wirft und beginnt zu schäumen.

- 7 -

Tahini und Vanille-Extrakt in einem zweiten Topf leicht erwärmen. Restliche Pistazien unterrühren. Sobald der Ahornsirup die gewünschte Temperatur erreicht hat, Herd ausschalten und Tahini-Mischung zum Sirup gießen. Dabei so lange mit einem Holzlöffel unterrühren, bis die Masse andickt und nicht mehr glänzt.

- 8 -

Zähflüssige Halva Masse sofort in die vorbereitete Form füllen und glatt ausstreichen. Mit Frischhaltefolie bedecken und Masse mit den Fingern noch etwas fester in die Form drücken. Mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

- 9 -

Halva aus den Formen stürzen und mit einem scharfen Messer in je 6 Stücke schneiden.