Helwa

Un Helvası

2 Gläser Mehl
½ Packung (125 g) Margarine
1 Glas Milch
1 Glas Wasser
1 ½ Gläser Zucker
Zimt

Zuerst Wasser, Milch und Zucker in einer Schüssel umrühren bis das Zucker sich aufgelöst hat.
In einem Topf Margarine erhitzen und das Mehl hineinsieben.
Bei mittlerer Hitze Mehl und Öl unter ständigem umrühren braten bis es eine rosarote Farbe bekommt. (ca. 13 Minuten)
Den Herd ausschalten und Mehl und Öl unter umrühren weiterhin ein paar Minuten braten.
Wenn es lauwarm geworden ist, dann die zuvor vorbereitete Mischung aus Wasser, Milch und Zucker hinzugeben.
Den Herd wieder bei mittlere Hitze schalten und ständig umrühren.
Wenn die Helwa am Topf nicht kleben bleibt dann ist es fertig.
Den Topf nun vom Herd nehmen und zwischen Topf und Deckel ein Küchentuch legen. Wie bei dem Reis 20 Minuten ziehen lassen.
Nach dieser Zeit mit dem Löffel auf ein Servierteller geben und mit Zimt abschmecken.

Tipp: Nach Wunsch können Sie in die Helwa auch Pistazien oder Marzipan hinzufügen.