

Suji ka Halwa

Zutaten:

50 g Chiasamen
135 ml Wasser
1/2 TL Chaigewürz
50 g Butter
160 g Hartweizengrieß
500 ml Milch
100 g Zucker
1 TL Kardamom (gemahlen)
4 EL Rosinen
4 EL Mandelblättchen
Granatapfelkerne zum Toppn

Zubereitung

1. Schritt

Gib die Chiasamen zusammen mit dem Chaigewürz (alternativ: Zimt, Nelke, Kardamom) und dem Wasser in eine Schale und lass sie quellen. Als Nächstes den Pflanzendrink (Mandelmilch passt sehr gut) zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, so dass sich der Zucker komplett auflöst. In der Zwischenzeit die vegane Butter in einer Pfanne erhitzen und den Grieß unter regelmäßigem Rühren darin rösten.

2. Schritt

Sobald sich der Zucker in der Pflanzenmilch gelöst hat und der Grieß geröstet ist, diesen in die Milch einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Immeriterrühren und dabei die Rosinen und Mandelblättchen sowie den Kardamom unterrühren.

3. Schritt

Als Nächstes den Kardamom-Grieß in Dessert-Gläser geben und eine Schicht des gequellten Chia-Puddings darauf verteilen. Wenn du magst, kannst du dann noch ein paar Granatapfelkerne sowie Mandelblättchen on top geben. Das rundet das Dessert optisch ab.

