

Rezept

# Grieß-Mandel-Dessert

Ein Rezept von Grieß-Mandel-Dessert, am 01.07.2024

## Zutaten

**100 g** Ghee  
**200 g** Zucker  
**100 g** Rosinen

**200 g** Grieß (grob)  
**15** Mandeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Das Ghee in einer Pfanne erhitzen. Den Grieß hinzufügen und bei mittlerer Hitze darin in 3-5 Min. unter ständigem Rühren goldbraun braten.

---

2. Inzwischen den Zucker mit 400 ml Wasser mischen und darin auflösen. Die Mandeln grob hacken.

---

3. Dem goldbraunen Grieß die Mandeln und Rosinen hinzufügen und das Zuckerwasser darüber gießen. Vorsicht, es kocht brodelnd auf und kann spritzen!

---

4. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Dessert sofort heiß servieren.