

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.