Halva

Halva

Halva, auch bekannt als Halwa, ist eine Süßwarenspezialität, die in vielen Regionen der Welt beliebt ist, insbesondere in Vorderasien, Südost-, Mittel- und Osteuropa. Es handelt sich um eine zähe, schnittfeste Masse, die aus gemahlenem Sesam, Mehl oder Grieß, Nüssen, Zucker und Honig hergestellt wird. Halva schmeckt nussig und sehr süß und wird oft zum Tee genossen.
Die Grundmasse besteht in der Regel aus einem Mus von Ölsamen und Honig, Zucker oder Glukosesirup. Durch Zugabe von Vanille, Kakao, Nüssen, Mandeln, Rosenblüten oder Pistazien wird Halva verfeinert und aromatisiert. Es gibt viele Variationen von Halva, je nach Region und Zutaten.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Eiweiß
300 g Puderzucker
100 g Kandierte Früchte
150 g Honig
150 g Mandeln
2 Oblate(n) groß

Zubereitung

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Sodann den dünnflüssigen Honig hineingeben und den Topf im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen. Die grobgehackten Mandeln und fein gehackten kandierten Früchte dazugeben. Diese Creme auf eine Oblate aufstreichen, mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Havla in längliche Würfel schneiden.

© 2026 coquina.de