



Kichererbsenkonfekt

Besan ke Ladoo

Kichererbsenmehl erhält man in indischen oder türkischen Läden. Falls die eigene Getreidemühle stark genug ist und eine genügend große Einlauföffnung hat, kann man es aber auch selbst herstellen.

Herkunft: Indien

Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

80 ml Öl

60 g Kichererbsenmehl

100 g Honig

60 ml Wasser

40 ml Öl

Zubereitung

Das Öl erhitzen, Kichererbsenmehl einrühren und etwas köcheln lassen. Dann Honig, Wasser und das restliche Öl zugeben und 7 bis 10 Minuten kochen lassen. Auf eine gefettete Platte gießen. Vor dem Erstarren in Rauten schneiden und ganz abkühlen lassen.