

BESAN LADDHU

- schnell gemacht und noch schneller aufgegessen -

Angeblich für 10 Personen, aber das kann nicht stimmen :-).

ZUTATEN

Ghee	250g
Kichererbsenmehl	400g
Puderzucker	200g
Kardamomkapseln* (Samen fein gemörsert)	10 Stück
Zimt*	1 TL
Nüsse/Kerne (geröstet)	50g

*im Weltladen erhältlich

ZUBEREITUNG

1. Das Ghee auf mittlerer Hitze schmelzen.
2. Das Kichererbsenmehl einstreuen und langsam und unter ständigem Rühren (Holzlöffel!) ca. 10-15 Minuten braten, bis es hellbraun ist.
3. Die Masse durch ein Metallsieb streichen, um etwaige Klümpchen zu entfernen.
4. Die Gewürze und den Puderzucker mit dem Handrührgerät gut unterrühren.
5. Danach die Nüsse/Kerne gut untermischen. (Traditionell blanchierte Mandeln oder Cashewkerne. Erdnüsse schmecken aber auch sehr gut.)
6. Masse abkühlen lassen bis sie formbar ist. Mit einem Löffel oder Eiskugelportionierer Walnuss große Portionen abteilen und Kugeln rollen. Diese auf einen Teller legen und im Kühlschrank ganz erkalten lassen.

In einer Frischhaltebox sind die Laddhu ca. einen Monat im Kühlschrank haltbar. Aber das passiert sowieso nur in der Theorie!