

Besam Laddu

Zutaten

350g Butter

400g Kichererbsenmehl

2 EL Kokosraspeln

2 EL Walnüsse gehackt

1 TL Zimt

½ TL Kardamom

200g Puderzucker

Zubereitung

Butter in einer Bratpfanne auf kleiner Hitze schmelzen, dann mit einem Holzlöffel das Kichererbsenmehl einrühren. Ca. 15 Minuten lang ständig umrühren, bis das Mehl einen nussartigen Geruch ausströmt. Kokosraspeln, Walnüsse, Zimt und Kardamom hinzufügen und weitere 2 Minuten rösten, alles gut vermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Puderzucker zugeben und mit einer Gabel gut durchrühren, damit keine Klumpen entstehen. Masse auf ein eingefettetes Blech zu einem ca. 2cm hohen Viereck ausstreichen. Sobald die Masse erkaltet ist, mit einem scharfen Messer in Vierecke schneiden.