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.

© 2026 coquina.de