

Besan Burfi - indischer Kichererbsenkuchen

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

300 g Kichererbsenmehl
250 g Ghee + 1 EL zum Einfetten
50 ml Milch
1 1/2 Teelöffel Kardamom (gemahlen)

Für den Zuckersirup

225 g Zucker
150 ml Wasser
2 Safranfäden

Für das Nuss-Topping

20 g gehackte Pistazien
20 g Kokosflocken

Besonderes Zubehör

Auflaufform 25 x 17 cm

Burfi ist ein klassischer Kuchen aus Indien. Es gibt diese Köstlichkeit in verschiedenen Variationen. Zum Beispiel mit Kokos, Milch oder eben Besan-Kichererbsenmehl. Auch wenn die Zutatenliste dieses Kuchens nicht besonders lang ist, so ist der Geschmack dennoch sehr differenziert und einzigartig. Bei der Zubereitung entfaltet sich dieser besondere Geschmack beim Anrösten des Kichererbsenmehls in Ghee. Dann fehlt

eigentlich nur noch eine Prise Kardamom und ein Bad in Zuckersirup mit einem Hauch Safran. Dann heißt dich dieser Kuchen willkommen - im süßen Indien.

- 1 -

Kichererbsenmehl sieben. Einige Esslöffel Ghee und Milch zum Kichererbsenmehl geben und mit den Fingern verreiben. 10 Minuten ruhen lassen. Restliches Ghee in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Mehl hinzugeben. Unter stetigem Rühren ca. 10 Minuten anrösten. Kardamom hinzufügen, Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten rühren. Pfanne vom Herd nehmen und Masse abkühlen lassen.

- 2 -

Für den Zuckersirup Wasser und Zucker in einer zweiten Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Safranfäden hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Pfanne mit Sirup beiseitestellen. Kichererbsenmasse auf niedriger Stufe erwärmen. Sirup hinzufügen und vermengen.

- 3 -

Auflaufform einfetten und Kuchenmasse darin verteilen. Pistazien und Kokosflocken auf dem Kuchen verteilen. 30 Minuten abkühlen lassen, in Vierecke schneiden und servieren.