



Ladoo: Süße Kichererbsenbällchen

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Ladoos

150 g Kichererbsenmehl
120 g Ghee
50 g Puderzucker
50 g Zucker (extra fein)
15 Cashewkerne
1 Esslöffel Rosinen
4 Kardamomkapseln

Diese kleinen, süßen Kugeln werden in Indien klassischerweise zu Geburtstagen, Hochzeiten, religiösen Festen und Zeremonien gereicht. Du musst aber nicht auf deinen Geburtstag warten, um ein paar dieser köstlichen Bällchen aus geröstetem Kichererbsenmehl und aromatischem Ghee zu genießen. Mit einer feinen Note von Kardamom, süßen Rosinen und Cashewkernen gönnst du dir mit jedem Happen ein kleines Stück Indien.

- 1 -

Kardamomkapseln öffnen und Kerne im Mörser fein zerstoßen. Cashewkerne grob hacken. Kichererbsenmehl sieben. Ghee in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Hitze anschließend auf niedrigste Stufe herunterregeln und 2/3 Kichererbsenmehl in die Pfanne geben. Ghee von

Mehl absorbieren lassen und ca. 4 Minuten verrühren, bis sich eine cremige Masse bildet. Weitere 20 Minuten bei niedriger Hitze rühren, bis das Kichererbsenmehl braun wird.

- 2 -

Restliches Mehl hinzugeben und ca. 4 Minuten unterrühren. Cashewkerne, Rosinen und zerstoßenen Kardamom untermengen. Pfanne vom Herd nehmen. Masse mindestens 30 Minuten komplett auskühlen lassen.

- 3 -

Puderzucker und feinen Zucker mit Masse verkneten und zu kleinen Kugeln formen.