

Laddhu



Zubereitung:

220g Kichererbsenmehl

250g Butter

50g Haselnüsse, gemahlen

150g Zucker oder Xylit

Kichererbsenmehl in der Pfanne rösten, bis es bräunlich wird und nussig riecht (ca. 10 Minuten). Dann Xylit hinzufügen und gut vermengen. Dann Butter hinzufügen. Weiter rösten und weiter rühren. Es darf aber nicht anbrennen. Abschließend die noch bröckelige Masse in eine Form geben und eine Weile kühl stellen. Danach in Vierecke schneiden.

Variationen: mit Gewürzen