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. Weiterrösten und weiterrühren. 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