Laddus

Die indische Küche hat köstliche Süßspeisen zu bieten. Das Rezept für die beliebten Laddus begeistert auch hierzulande kleine und große Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

240 g	Ghee (oder Butter)
240 g	Kichererbsenmehl
1 EL	Kokosraspeln
2 EL	Cashewnüsse (oder Mandeln)
2 EL	Pistazien
240 g	Staubzucker
6 EL	Kardamom
6 EL	Zimt
6 EL	Ingwer
	Rosenblütenwasser (oder Orangenblütenwasser nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die Laddus das Ghee in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Kardamomsamen, Zimt, Ingwerpulver unterrühren. Dann Rosen- oder Orangenblütenwasser hinzufügen und alles verrühren.

2. Die Gewürzmischung erwärmen, bis sie zu duften beginnt. Staubzucker hinzufügen und unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen. Kichererbsenmehl, Kokosraspel und Nüsse bzw. Mandeln mischen und dann mit der Gewürzmischung verrühren. Etwas abkühlen lassen.

3. Aus der noch warmen Teigmasse mit feuchten Händen tischtennisballgroße Kugeln formen und diese in klein gehackten Nüssen oder Pistazien wälzen und servieren.

Tipp

Welche Gewürze für die Laddus verwendet werden, ist Geschmackssache. Alternativ zu den hier genannten eignet sich auch Safran, Muskat, Vanille, Nelken und Chili, die nach Herzenslust kombiniert werden können.