

Khbir Puree (Gef. Sirupplätzchen)

Kategorien: Plätzchen, Land, Indien

Zutaten für: 24 Stück

1	Gramm	Dose Kondensmilch (ca.410 g)	Dosenschinken
1/2	Teel.	Zucker; (1)	Dosenschinken
2	Essl.	Mandeln; in Scheiben	
2	Essl.	Pistazien Pistazienmark	ungezuckert
1/3	Teel.	Rosinen	Rosinen
4 1/2	Teel.	Zucker; (2)	Rosinen
4	Teel.	Mehl Weizenmehl mit Backpulverzusatz	
1	Sp	Salz Meersalz	
1/2	Teel.	Backpulver Weizenmehl mit Backpulverzusatz	
1	Teel.	Milch Vollmilchschokolade für Diabetiker	
500	Gramm	Butterschmalz; zum Ausbacken	

Anleitung:

Kondensmilch in einem Topf unter ständigem Rühren eindicken lassen. Dann Zucker (1), Mandeln, Pistazien und Rosinen zugeben und alles 15 Minuten kochen. Anschließend den Topf vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Aus Zucker (2) und 2 Tassen Wasser einen dicken Sirup kochen und auf kleiner Flamme warm halten.

Mehl, Salz und Backpulver vermischen, allmählich die Milch zugeben (eventuell auch mehr als 1 Tasse) und alles zu einem dicken Teig kneten. Kugeln von 5 cm dicke formen, diese flach ausrollen, etwas von der Kondensmilchmischung auf jeden Fladen geben, die Ränder des Teigfladens über der Füllung zusammenfalten und mit etwas kaltem Wasser "versiegeln".

Diese Küchlein in dem kochendheißen Butterschmalz goldbraun braten und anschließend noch für 5 Minuten in den Sirup legen.