

## Schokolade - Plätzchen(Laddu) In.

Kategorien: Plätzchen, Land, Indien

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter /Margarine
200	Gramm	Kichererbsen - Mehl
100	Gramm	Haselnüsse, geröstet, gemahlen
170	Gramm	Rohrzucker
1/2	Teel.	Vanille - Pulver
1	Teel.	Kaffeepulver, (türkisch)
1/2		Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
300	Gramm	Butter /Margarine, als Veränderung
400	Gramm	Kichererbsen - Mehl, geröstet, als Veränderung

### Anleitung:

Butter/Margarine schmelzen, das geröstete Kichererbsenmehl dazugeben. Sobald die Masse heiß ist, auf kleiner Flamme rösten, dabei ständig rühren, da die Masse leicht ansetzt. nach 15 min entfaltet das Mehl leicht seinen nussartigen Geschmack. Die Haselnüsse hinzufügen, umrühren + vom Herd nehmen. Die abgeriebene Zitronenschale/ Saft + Vanille dazugeben, den Puderzucker sieben, bzw. den Vollrohrzucker o. Cremiger Honig, unterrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, zum abkühlen + erstarren in den Kühlschrank. nach dem abkühlen in Rauten o. Rechtecke schneiden. Channadal, kleine gespaltene indische Kichererbsen, oder normale Kichererbsen aus dem Supermarkt, diese werden in einer trockenen Pfanne geröstet od. auf ein Backblech beim nächsten Backen mit in den Backofen auf die unterste Schiene, nach dem erkalten staubfein mahlen.