

Kichererbsen - Konfekt

Kategorien: Konfekt, Plätzchen, Land, Indien

Zutaten für: 1 Rezept

80	ml	Oel; (1)
60	Gramm	Kichererbsenmehl; (*)
100	Gramm	Honig
60	ml	Wasser
40	ml	Oel; (2)

(*) Kichererbsenmehl: in indischen oder Tuerkischen Laeden. Falls die Eigene Getreidemuehle stark genug ist und eine Genuegend grosse Einlaufoeffnung hat, kann man es aber auch Selbst herstellen.

Anleitung:

Oel (1) erhitzen, Kichererbsenmehl einruehren Und etwas koecheln Lassen. Dann Honig und Wasser zugeben, sowie Oel (2) und 7 bis 10 Minuten kochen lassen. Auf eine gefettete Platte giessen. Vor dem Erstarren in Rauten Schneiden und ganz abkuehlen lassen.