



Indische Schokolade

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter/Margarine
200 g Kichererbsen - Mehl
100 g Haselnüsse, geröstet, gemahlen
170 g Rohrzucker
½ TL Vanille - Pulver
1 TL Kaffeepulver, (türkisch)
½ Zitronen - Schale, abgeriebene
300 g Butter/Margarine, als Veränderung
400 g Kichererbsen - Mehl, geröstet, als Veränderung

Zubereitung

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 o auf ein Backblech beim nächsten Backen mit in den Backofen auf die unterste Schiene, nach dem erkalten staubfein mahlen

INFO

Schwierigkeitsgrad: simple
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
