

Laddus –

die indische Götterspeise

Zutaten

- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 Vanilleschote
- 200 g Butter oder Butterschmalz
- 200 g Kichererbsenmehl
- halber Teelöffel Kardamom
- 170 g Rohrzucker

1. Röste die gemahlene Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze, bis sie etwas braun werden und zu duften beginnen. Am einfachsten geht es in einer beschichteten Pfanne. Weil man keine Butter dazu gibt, muss man gut aufpassen, dass nichts anbrennt. Die Mandeln also am besten die ganze Zeit mit einem Holzkochlöffel umrühren oder die Pfanne leicht rütteln.

2. Schlitze die Vanilleschote längs auf und kratze das Mark heraus.

3. Gib die Butter in einen Topf und lasse sie ca. 30 Minuten vorsichtig köcheln, bis der Butterschaum verschwunden ist. Was jetzt im Topf ist, nennt man in Indien „Ghee“. Wenn du Ghee nicht selbst herstellen möchtest, kannst du Butterschmalz nehmen.

4. Gib den Ghee mit dem Kichererbsenmehl in eine Pfanne und röste beides bei kleiner Hitze. Dabei ständig rühren. Nach ca. einer Viertelstunde beginnt die Masse nach Nüssen zu duften – dann ist sie fertig.

5. Jetzt gibst du die gerösteten Mandeln dazu, nimmst die Pfanne vom Herd, streust auch noch den Kardamom, das Vanillemark und den Rohrzucker hinein und rührst alles gut um. Wenn die Masse nicht mehr zu heiß ist, knetest du sie mit den Händen weiter.

6. Wenn alles gut durchgeknetet ist, formst du die Masse zu walnussgroßen Bällchen – am besten mit warmen Händen. Fertig ist die Götterspeise aus Indien!

Mujhe se khao!

© Charlotte Richter-Peill