

Rezept

Indisches Laddu mit Mandeln

Ein Rezept von Indisches Laddu mit Mandeln, am 10.05.2026

Zutaten

200 g weiche Butter	200 g Kichererbsenmehl
100 g ganze, blanchierte Mandelkerne	1 Vanilleschote
6 getrocknete Datteln	3 EL Kokosraspeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Butter in einem Topf erwärmen und ca. 20-30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich eine Schaumkrone an der Oberfläche bildet. Schaum abschöpfen und Topf vom Herd nehmen, sobald sich die Butter goldbraun färbt.
2. Geklärte Butter mit Kichererbsenmehl in einer Pfanne unter ständigem Rühren leicht erhitzen und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren anrösten. Anschließend Kichererbsenmasse kurz abkühlen lassen.
3. Mandeln in einer separaten, fettfreien Pfanne goldbraun rösten und grob zerkleinern. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Datteln entkernen und sehr fein hacken. Kichererbsenmasse mit den gerösteten Mandeln, Vanillemark und Datteln vermengen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Kichererbsenmasse mit einem Löffel portionieren, Hände leicht mit Öl oder Butter einfetten und aus der klebrigen Masse kleine Bällchen formen.
5. Kokosraspel auf einem tiefen Teller verteilen und einzelne Laddubällchen darin wenden.