

Rezept

# Kichererbsen-Fudge

Ein Rezept von Kichererbsen-Fudge, am 28.04.2024

## Zutaten

**125 g** Kokosöl

**1/4 TL** gemahlener Kardamom

**300 g** gesüßte Kondensmilch

**250 g** Kichererbsenmehl

Mark von 1/2 Vanilleschote

**14** Pistazienkerne (circa; zum Verziern)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 110 kcal, 6 g F, 3 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Das Kokosöl in einer Pfanne schmelzen. Das Kichererbsenmehl zugeben und unter ständigem Rühren ca. 10 Min. rösten, bis es duftet. Es sollte nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter. Kardamom und Vanillemark einrühren.

---

2. Die Kondensmilch einrühren, bis sich alles zu einer geschmeidigen Masse verbunden hat. Das dauert ca. 1 Min. Die Masse in eine kleine Auflaufform (ca. 12 × 21 cm) geben und mit einem Löffel gleichmäßig flach drücken. Abkühlen lassen. Das Fudge in ca. 3 × 3 cm große Quadrate schneiden. Die Pistazienkerne halbieren und in jedes Quadrat einen halben Pistazienkern drücken.