



## Kichererbsenkonfekt

Kichererbsenmehl erhält man in indischen oder türkischen Läden. Falls die eigene Getreidemühle stark genug ist und eine genügend große Einlauföffnung hat, kann man es aber auch selbst herstellen.

Herkunft: Indien

Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

80 ml Öl

60 g Kichererbsenmehl

100 g Honig

60 ml Wasser

40 ml Öl

### Zubereitung

Das Öl erhitzen, Kichererbsenmehl einrühren und etwas köcheln lassen. Dann Honig, Wasser und das restliche Öl zugeben und 7 bis 10 Minuten kochen lassen. Auf eine gefettete Platte gießen. Vor dem Erstarren in Rauten schneiden und ganz abkühlen lassen.