Konfekt mit Kokosnuss
Laddu

Laddu, insbesondere die Variante mit Kokosnuss, hat einen einzigartigen Geschmack, der oft als nussig und süß beschrieben wird. Die Kombination aus geröstetem Kichererbsenmehl, Kokosöl und Kokosraspeln verleiht dem Konfekt eine reichhaltige, leicht karamellisierte Note.
Die Textur ist weich und schmelzend, was das Laddu zu einem angenehmen Genuss macht. Manchmal werden auch noch Gewürze wie Kardamom oder Zimt hinzugefügt, die dem Konfekt eine zusätzliche aromatische Tiefe verleihen.

Herkunft: Indien
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Butter
400 g Kichererbsenmehl
4 EL Kokosraspel
1 EL Vanillezucker
1 Zitrone(n)
260 g Zucker

Vorbereitung
Die Butter schmelzen, das Kichererbsenmehl dazugeben. Sobald die Masse heiß ist, auf kleiner Flamme rösten, dabei ständig rühren, da die Masse leicht ansetzt. Nach etwa 15 Minuten wird das Mehl leicht bräunlich und entfaltet seinen nussartigen Geschmack. Die Kokosflocken hinzufügen, umrühren und vom Herd nehmen. Die abgeriebene Zitronenschale und der Vanillezucker dazugeben, den Puderzucker sieben und unterrühren.

Zubereitung
Zur Weiterverarbeitung gibt es nun zwei Möglichkeiten: a) entweder etwas warten, bis die Masse abgekühlt ist und dann zu Kugeln rollen, oder b) die Masse auf ein Tablett streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Anschließend die erstarrte Masse in Würfel schneiden. Variante: Anstatt Kokosflocken die gleiche Menge Sesamsamen nehmen. Nach der Zugabe vom Sesam und bevor man Zitronenschale, Vanillezucker und Puderzucker zugibt, wird die Masse 5 bis 10 Minuten geröstet, bis die Masse mittelbraun ist.

© 2026 coquina.de