



NANKHATAI KEKSE



Für 18 Personen

ZUTATEN

150 g weißes Mehl
40 g Kichererbsenmehl
20 g feiner Gries
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL gemahlener Kardamom
110 g Ghee, geklärte Butter
10 fein gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

Beide Mehlsorten, Gries, Zucker, Salz und Kardamom mit einem Löffel in einer Rührschüssel gut vermischen. Ghee dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Einige Sekunden weiterkneten.

Mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

1 Esslöffel Teig mit den Händen zu einer kleinen Kugel rollen und die Kugeln mit je zwei Zentimetern Abstand auf das Backblech legen. Mit dem Daumen eine kleine Mulde in die Mitte der Kugeln drücken und einige Pistazienstückchen hineinlegen.

15 bis 20 Minuten hellgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und die Kekse einzeln auf ein Kuchenrost legen. So werden die Kekse knusprig sobald sie abgekühlt sind.

Wenn die Nankhatai Kekse kalt sind, kann man sie luftdicht verschließen und etwa 3 bis 4 Tage aufbewahren.