

Kichererbsenbaiser

100 ml Saft von einem Glas
Kichererbsen
1 Spritzer Zitrone

- Kichererbsenwasser mit Zitrone vermengen und ca. 10 Minuten mit dem Handmixer aufschlagen

100 g Zucker

- Langsam in die Flüssigkeit rieseln lassen. Währenddessen weiter aufschlagen

-
- Die Masse mit einer Spritztüte aus Blech zu Tropfen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben
 - Die Tropfen für etwa 90 Minuten bei 110°C Umluft trocknen lassen
 - Ofentür zwischendurch öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann