

Laddu!

Auch wenn in Indien nicht so viele Christen leben, feiern sie alle genau wie in Peru und anderen Ländern Weihnachten. In Indien teilt man Essen und vor allem kleine Snacks gerne miteinander. An Weihnachten laden viele Familien Freunde und Bekannte ein. Hier ein Rezept für einen typischen indischen Weihnachtssnack:

Ihr braucht (für 12 bis 15 Stück):

- 200 ml gesüßte Kondensmilch
- 125 g Kokosraspel
- 5 TL gehackte Mandeln
- etwas Butter



Und so geht's:

1. Von den Kokosraspeln circa 25 g abmessen und für später aufbewahren.



2. Restliche Kokosraspel und Kondensmilch in einer Pfanne mischen und heiß machen, fünf Minuten kochen lassen und dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Gehackte Mandeln und restliche Kokosraspel auf Teller streuen, Hände mit der Butter fetten und ein Stück von dem Brei in den Händen zu einer kleinen Kugel rollen.



4. In die Mitte ein Loch drücken und Mandeln einfüllen, dann noch mal rund formen. Am Schluss wird die Kugel in den Kokosraspel gerollt. Fertig!



Mehr dazu unter weihnachten-weltweit.de