

Süße Kichererbsen-Teigtaschen



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

Für den Teig:

-  200g Mehl
-  100ml Apfelsaft
-  1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

-  100g Zartbitterschokolade
-  1 Dose Kichererbsen, gegart
-  50g Zitronat
-  100g Honig
-  etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Teigfladen, Mehl mit Öl und Apfelsaft zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Die Zartbitterschokolade und das Zitronat fein hacken. Die Kichererbsen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen.
4. Den Teig etwas durchkneten und dünn ausrollen. Nun mit einem runden Gefäß, zum Beispiel mit einem Glas, Teigfladen ausstechen.
5. Die Füllung auf eine Hälfte eines Teigfladens geben und zu einem Halbmond zusammenklappen. Mit einer Gabel die Ränder gut zudrücken, sodass keine Luft mehr hineinkommt.
6. Die Teigtaschen in einer Fritteuse oder einem Topf mit heißem Öl etwa vier Minuten goldbraun fritieren. Bitte sei vorsichtig, das Öl ist sehr heiß. Lass dir am besten von einem Erwachsenen helfen.
7. Mit etwas Küchenpapier abtupfen und mit Puderzucker servieren.

