



Anmeldung für alle Termine unter 0451/4082308 des Nachbarschaftsbüro Vorwerk-Falkenfeld

(Außerhalb der Öffnungszeiten bitte auf Anrufbeantworter sprechen, wir rufen zurück)

Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

Buslinie 1 (Peenestieg vor der Tür), Linien 3, 8, 10, Haltestelle Bogenstraße, P am Haus

Weitere Termine immer auf www.gemeinsamtafeln.com / Kochen ohne Grenzen

Samosas... süß, mit Kichererbsen und Schokolade

Zutaten für 4 Portionen

200 Gramm Mehl, 100 Milliliter Apfelsaft, 1 Esslöffel Olivenöl,

Für die Füllung: 100 Gramm Zartbitterschokolade, 1 Dose Kichererbsen, gegart, 50 Gramm Zitronat, 100 Gramm Honig etwas Puderzucker

Zubereitung

- Für die Teigfladen, Mehl mit Öl und Apfelsaft zu einem glatten Teig verkneten
- Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch bedecken
- Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen
- Die Zartbitterschokolade und das Zitronat fein hacken
- Die Kichererbsen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen
- Den Teig etwas durchkneten und dünn ausrollen
- Nun mit einem runden Gefäß, zum Beispiel mit einem Glas, Teigfladen ausstechen
- 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
- Die Teigtaschen in einer Fritteuse oder einem Topf mit heißem Öl etwa vier Minuten goldbraun frittieren
- Teigtaschen auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker servieren

