

Kichererbsen Küchlein

Für etwa 20 Stück

- 1 Paket Blätterteig (ca. 270 g)
- 1 Dose Kichererbsen (à 400 g), abgetropft und abgespült
- 200 g Zucker
- 4 Dotter
- 1/2 TL Zimt
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Butter zum Einfetten
- Staubzucker



Die Kichererbsen faszieren. Zucker, Zimt und Zitronenschale mit den Dottern cremig rühren. (Oder diese Zutaten mit der Küchenmaschine glatt pürieren.)

Die Mulden von ein bis zwei Muffin- oder Tartelette-Formen mit Butter einfetten.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Den zimmerwarmen Blätterteig 3 mm dick ausrollen und Kreise mit etwa 8 Zentimeter Durchmesser ausstechen.

Den Teig in die Mulden legen, den Rand etwas hochziehen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Die ausgekleideten Mulden zu zwei Drittel mit der Kichererbsenmasse füllen.

20-25 Minuten backen, bis die Füllung aufgegangen und fest ist.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.