



Falaffel im „Kasten“

- 350g getrocknete Kichererbsen*
- nach Belieben ½ TL Natron zum Kochen (Verkürzung der Kochzeit)
- 3 Eier
- 50 ml Olivenöl*
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Kreuzkümmel*, fein mörsern
- 1 TL Koriander*, fein mörsern
- ¼ TL Chili*
- 2 gestrichene TL Salz*
- etwas Pfeffer*
- 1 TL Backpulver

Kichererbsen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und über Nacht quellen lassen. Diese Tags darauf in einem mittelgroßen Topf mit genügend frischen Wasser und dem Natron weich kochen.

Die gegarten Kichererbsen abseihen und abkühlen lassen.

Darauf die Kichererbsen zusammen mit dem Öl und den Eiern u einer breiigen Masse im Mixer zerkleinern. Alle weiteren Zutaten untermengen.

Je nach Fassungsvermögen muss die Masse in 2-3 Partien im Mixer verarbeitet werden.

Die Verwendung eines „Zauberstabes“ ist nicht zu empfehlen.

Backofen auf 180° vorheizen. Heißluft ist nicht zu empfehlen.

Die Kastenform muss für die Teigmenge mindestens 1 ½ Liter fassen.

Diese mit Backpapier auskleiden. Mittels etwas Öl hält das Papier besser an der Kastenform.

Die Backzeit beträgt 45 Minuten.

Zuletzt den Kuchen aus der Form nehmen und nochmals 15 Minuten backen, damit er knusprig wird.

Bei der Probe darf der Teig nicht mehr am Stäbchen kleben bleiben.

Dazu passen alle Saucen* und Pasten* aus dem Weltladen, die man mit Joghurt anreichern kann.

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht guten Appetit!