

# Tici Kaspar

## KICHERERBSEN-PÜREE MIT SESAM-DINKEL-STANGERL

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Sesam-Dinkel-Stangerl

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 7 g Trockengerst
- 1 TL Salz
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser

#### Zum Bestreichen

- 1 Dotter mit einem Schuss Wasser
- grobes Meersalz
- Sesam

#### Hummus

- 350 g Kichererbsen (aus dem Glas oder der Dose)
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tahin (Sesampaste)
- Saft einer Zitrone
- 5 EL Wasser
- 1 EL Sauerrahm
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz aus der Mühle

#### Zum Garnieren

- 1 Zweig Petersilie
- 2 EL Sesam, geröstet
- 2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

#### Hummus

- Die Kichererbsen abseihen und mit den Gewürzen, Olivenöl, Wasser, Sauerrahm, Tahin und Zitronensaft fein pürieren.
- Das Kichererbsenpüree in einer Schüssel anrichten und mit Olivenöl, fein geschnittener Petersilie und Sesam garnieren.

#### Stangerln

- Für den Teig Mehl, Trockengerst, Salz, Zucker und Olivenöl miteinander vermengen.
- Mit Hilfe einer Küchenmaschine Milch und Wasser einlaufen lassen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig an einem warmen Ort um das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Kombi Dampfgarer mit Ober/Unterhitze auf 180° C vorheizen. Den Teig nach der Gehzeit nochmals durchkneten und dann mit Hilfe eines Nudelwalkers rund und dünn auswalken.
- Die runde Teigplatte mit einem Teigrad in Tortenstücke schneiden.
- Dann die Stücke von der längeren Seite her aufrollen und auf das Backblech setzen.
- Zum Schluss mit Dotter benetzen und mit grobem Meersalz und Sesam bestreuen.
- Im Kombi Dampfgarer bei Ober/Unterhitze 180° C, geringe Feuchtigkeit, ca. 15 Minuten goldbraun backen.

**Eine ausgezeichnete Abwechslung ist es, den Hummus mit Erbsen zuzubereiten und die lieben die meisten Kinder!**

#### Erbsen-Hummus

800 g Erbsen, 5 Knoblauchzehen, 4 EL Tahin, 1 Limette, 1 Zitrone, 100 g Petersilie, 50 g Minze, ca. 100 ml Olivenöl, Salz

**TIPP!** Mit saisonalen Gemüsesticks servieren!