Falafel-Muffins

Süße Form und pikanter Geschmack: Die Falafel-Muffins sind die kulinarische Überraschung auf jedem Partybuffet. Ganz bestimmt werden die Gäste nach diesem Rezept fragen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: F_A

Zutaten

200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 TL	Salz
1 EL	Tahin
200 g	Kichererbsen
4 EL	Wasser
2 Stk.	Eier
100 ml	Olivenöl
3 EL	Ajvar
1 TL	Kreuzkümmel
0.5 TL	Zimt
1 TL	Harissa
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für **Falafel-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Kichererbsen mit Wasser verrühren und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Mit Eiern, Öl, Tahin und Ajvar verrühren und mit Harissa, Zimt und Kreuzkümmel abschmecken. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Den Teig in die

Papierförmchen füllen.

3. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15-20 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und noch 5 Minuten ruhen lassen, dann erst aus dem Blech nehmen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Zu den Falafel-Muffins schmeckt ein Gurken- oder Tomatensalat - nach Belieben mit Essig-/Öl- oder Joghurt-Dressing.