

## Pastizzi tal-pizelli (*aus Malta*)

### Füllung:

**300g gelbe Erbsen**      mindestens 12 Stunden einweichen.  
Anschließend 1 Stunde kochen.  
**1 Zwiebel**                      und  
**1-2 Knoblauchzehen**      schälen, klein hacken und mit  
**1 EL Currypulver**              anbraten. Die Bohnen dazugeben und alles mit einem  
Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit  
**Salz und Pfeffer**              würzen und die Füllung abkühlen lassen.

### Teig:

**360g Mehl**                      und  
**½TL Salz**                      mit  
**240ml Wasser**                und  
**2 EL Öl**                        zu einem Teig verkneten. Den Teig hauchdünn ausrollen  
und mit weicher Margarine bestreichen. Den Teig aufrollen,  
nochmal mit Margarine bestreichen, ausrollen und aufrollen.  
Den Teig zu einer langen Schlange rollen und in 6 Stücke teilen.

Die Teigstücke rund ausrollen. Die Teigfladen auf Daumen und Zeigefinger legen und mit einem Esslöffel der Erbsenmasse füllen. Den Teig zusammenklappen, mit der Naht nach oben auf ein Backblech legen und leicht festdrücken. Mit etwas **Sojamilch** bepinseln und im vorgeheizten Backofen auf 200°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

**Ergibt: 6 Stück**

**Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde**

**Backzeit: 20 Minuten**

**Kochzeit: 2 Stunden**

**Einweichzeit: 12 Stunden**