

## Zutaten

### für 50 Portionen:

250g Mehl  
1/4 TL Backpulver  
170g weiche Butter  
120g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Päckchen Orangeback oder abgeriebene Schale einer Orange  
1/2 TL Ingwer, gemahlen

## Belag:

75g Aprikosenkonfitüre  
75g eingelegter Ingwer, fein gehackt

## Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Orangeback und Ingwer mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streuselmasse zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf etwa 2/3 der Backblechfläche mit Teigrolle zu einem Boden ausrollen. Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Ingwerwürfel darauf verteilen, dann die restlichen Streusel aufstreuen und goldgelb backen. Das Gepäck noch leicht warm in etwa 2x4cm große Rechtecke schneiden.

Einstellung:      Heißluft, 150-170°C      Ober-/Unterhitze

Einschubebene:	1. von unten	2. von unten
Zeit:	20-25 Minuten	18-20 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf**