

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