



## MANDEL-INGWER-KÜCHLEIN

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
40 Minuten

**Hefeteig für etwa 12 Stück:**

375 g Weizenmehl  
1 Päckchen Trockenbackhefe  
50 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
6 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
1 Ei  
150 g Joghurt

**Füllung:**

200 g gemahlene Mandeln mit Schale  
100 g kandierter Ingwer  
200 g Äpfel  
50 g gehackte Mandeln  
150 g brauner Zucker  
6 g geriebene Orangenschale  
1 Ei  
100 g Sahne

**Außerdem:**

3 EL helle Konfitüre (z. B. Aprikose)

- 1** Für die Füllung Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und danach auf einem Teller erkalten lassen.
- 2** Ingwer in kleine Stücke schneiden. Äpfel schälen und grob raspeln. Mandeln, Ingwerstücke, Apfelraspel, Zucker, Orangenschale, Ei und Sahne in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.
- 3** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4** Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (50 x 30 cm) ausrollen. Mandel-Ingwer-Füllung auf dem Rechteck gleichmäßig verstreichen, dabei an den langen Seiten etwa 1 cm frei lassen. Teig von der langen Seite her aufrollen und in 12 etwa 4 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden setzen und noch 15 Minuten ruhen lassen.
- 6** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 35 Minuten sind die Küchlein fertig gebacken.
- 7** Konfitüre durch ein Sieb streichen. Küchlein noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einen Kuchenrost stellen. Mit Konfitüre bestreichen und erkalten lassen.