



KICHERERBSEN-MANGO-ROLLS

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (für 20 Stück)

Für den Teig:

100 g Müller's Mühle Kichererbsen Mehl

350 g Mehl, 50 g Mango Chutney

2 Beutel Trockenhefe

30 g Zucker

250 ml Milch, lauwarm

70 g Butter, 12 g Salz

Für die Füllung:

200 g Butter, 100 g Mango Chutney

Mehl zum Ausrollen

Produkttempfehlungen



**KICHERERBSEN
MEHL**

Zubereitungen

Die Mehle mit Hefe und Zucker mischen und eine Prise Salz darüber streuen. Die Milch mit der Butter erhitzen, zur Mehlmasse gießen und mit dem Mango Chutney vom Teigrezept zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat, etwa 30-40 Min. Den Teig noch mal kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x25 cm ausrollen. Die gut gekühlte Butter in dünne Scheiben schneiden und auf eine Teighälfte legen. Die andere Hälfte darüber schlagen. Die Teigränder zusammendrücken und unter das Teigstück schieben. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 50 cm ausrollen. Von der Schmalseite her 1/3 der Teigplatte zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüber klappen, so dass drei Teigschichten übereinanderliegen und 15 Min. kühl stellen.

Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 80 x 40 cm ausrollen. Das Mango Chutney der Füllung auf den Teig streichen. Die Teigplatte von der Längsseite her zu einer 6 cm breiten abgeflachten Rolle aufwickeln. Die Nahtstelle soll unten liegen. Die Teigrolle in 4 cm breite Stücke schneiden. Im Abstand von mindestens 4 cm auf 2 gefettete Backbleche setzen und zudecken. Die Rolls auf dem Blech, das zuerst gebacken wird, 15-20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen; das 2. Blech kühl stellen, damit der Teig langsamer aufgeht.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 180°C 15 -20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (zzgl. Backzeit)