

Mandelküchlein

Die Süße der Mandeln macht diese Brötchen besonders.

- Alle Zutaten bis auf Fiber Husk zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Unter Rühren Fiber Husk zugeben und alles gut vermengen.
- Den Teig in einer mit Klarsichtfolie abgedeckten Schüssel 2 Stunden ruhen lassen.
- Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig 6 Küchlein formen.
- Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht flach drücken.
- 1 Stunde gehen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 20 Minuten backen.
- Vor dem Verzehr die Küchlein leicht abkühlen lassen.

6 KÜCHLEIN

300 G KALTE MILCH
(KANN DURCH EINE
MILCHFREIE ALTERNATIVE
ERSETZT
WERDEN)
20 G FRISCHE HEFE
150 G GLUTENFREIES
HAFERMEHL
80 G MANDELMEHL
30 G HONIG
½ TL SALZ
15 G FIBER HUSK