

Gefüllte Ingwerplätzchen

Knusprige Plätzchen mit gemahlene Mandeln und kandiertem Ingwer

etwa 50



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

50 g kandierter Ingwer

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

100 g gemahlene Mandeln mit Schale oder Haselnüsse

1 ½ TL gemahlener Ingwer

½ TL gemahlener Zimt

1 TL Dr. Oetker Kakao

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

2 EL Orangenmarmelade

50 g kandierter Ingwer

Guss:

100 g Puderzucker

1 Msp. gemahlener Ingwer

etwa 2 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Kandierte Ingwer fein würfeln. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und runde Plätzchen (Ø 4-5 cm) ausstechen. Diese auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Minuten

3 Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen und die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite dünn damit bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf setzen und gut andrücken. Kandierten Ingwer klein schneiden.

5 **Guss:**

Puderrucker sieben und mit gemahlenem Ingwer und so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen und mit den Ingwerstückchen garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Knetteig kann - gut in Folie verpackt - mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder auch tiefgekühlt werden.
- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die nächsten Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- In einer gut schließenden Dose und kühl gelagert können Sie die Plätzchen etwa 10 Tage aufbewahren.

