

Ingwerkekse

Knusprige Plätzchen mit kandiertem Ingwer zu Weihnachten

etwa 55 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

50 g kandierter Ingwer

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder

Margarine

2 gestr. TL gemahlener Ingwer

1 Pr. Salz

Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade

1 TL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Ingwer fein hacken. 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. Von dem Teig etwa haselnussgroße Portionen abnehmen, Kugeln formen und auf das Backblech legen. Eine Gabel in Mehl tauchen und die Kugeln damit jeweils einmal über Kreuz zu einem Gittermuster drücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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



3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad schmelzen.
Taler nach Belieben eintauchen oder besprenkeln und die Schokolade fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Ingwerkekse etwa 3 Wochen aufbewahren.

