

Rezept

Dreierlei-Ingwer-Kekse

Ein Rezept von Dreierlei-Ingwer-Kekse, am 27.03.2025

Zutaten

30 g kandierter Ingwer	1 Stück frischer Ingwer (2-3 cm)
150 g Butter	2 Nelken
1/2 TL feines Meersalz	250 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 1/2 TL Natron	1/2 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlener Ingwer	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
100 g weißer Zucker	75 g dunkelbrauner Rohrzucker (z. B. Muscovado)
1 Ei (M)	2 EL Zuckerrübensirup (ca. 50 g)
optional: 50-75 g weißer Zucker zum Wälzen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kandierte Ingwer erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden und möglichst fein hacken. Frischen Ingwer schälen und fein reiben (es sollen ½-1 TL sein). Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Nelken mit dem Salz in einem Mörser fein mahlen, dann mit Mehl, Natron und übrigen Gewürzen mischen.
2. Butter, beide Zuckersorten und Ei mit den Quirlen des Handrührgeräts oder dem Flachrührer der Küchenmaschine ca. 5 Min. schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse hell und cremig ist. Sirup und frischen Ingwer unterrühren. Mehlmischung dazugeben und kurz untermengen, zuletzt noch den kandierte Ingwer unter den Teig arbeiten. Frischhaltefolie auf den Teig drücken und diesen mind. 2 Std. (gerne auch über Nacht) zum Durchziehen in den Kühlschrank geben.
3. Dann Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Wer mag: Zucker zum Wälzen im Schüsselchen bereitstellen.
4. Mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen, zügig zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und diese eventuell noch in dem Zucker wälzen. Mit großem Abstand auf die Bleche setzen, sie gehen beim Backen ordentlich auseinander.
5. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) 11-13 Min. backen, bis die Ränder beginnen Farbe anzunehmen (sie fühlen sich zu diesem Zeitpunkt noch recht weich an). Aus dem Ofen holen und 1 Min. auf dem Blech belassen, dann mit einem Pfannenwender vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen. Die Plätzchen in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.