

Rezept

Gewürz-Cantuccini mit Ingwer

Ein Rezept von Gewürz-Cantuccini mit Ingwer, am 26.04.2024

Zutaten

115 g zimmerwarme Butter

150 g Zuckerrübensirup

300 g Mehl

1 TL gemahlener Ingwer

½ TL gemahlene Nelken

50 g feiner brauner Zucker

2 Eier (M)

1 TL Backpulver

1 TL Zimtpulver

Salz

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

2 TL feiner brauner Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 120 kcal, 5 g F, 2 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Sirup mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Ingwer, Zimt, Nelken und 1 Prise Salz mischen. Mehlmischung unter die Buttermasse rühren. Den sehr klebrigen Teig abgedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Teig auf etwas Mehl halbieren. Auf dem Blech mit wenig Mehl zwei ca. 26 cm lange, runde Stränge formen, dabei reichlich Abstand lassen. 15 Min. kalt stellen. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Teigstränge mit Zucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Blech herausnehmen, Teig kurz abkühlen lassen, dann jeden Strang in zwölf gleich dicke Scheiben schneiden und diese auf dem Blech verteilen. Cantuccini im Ofen (Mitte) in 20 Min. fertig backen, dabei nach 10 Min. einmal wenden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahrt mindestens 1 Monat haltbar.