

Rezept

# Honig-Ingwer-Schnitten

Ein Rezept von Honig-Ingwer-Schnitten, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	1/2 Päckchen Backpulver
<b>200 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Zimt
<b>1 TL</b> gemahlener Ingwer	<b>2</b> Eier
<b>4 EL</b> Honig	<b>80 g</b> kandierter Ingwer
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>50 g</b> rote und grüne Belegkirschen	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Gewürzen auf die Arbeitsfläche geben. Mit Eiern und Honig rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. 60 g kandierten Ingwer sehr fein hacken und unter den Teig kneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.
3. Für die Verzierung Puderzucker, Zitronensaft und 1-2 EL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die warme Teigplatte damit bestreichen und in Rechtecke (ca. 5 × 3 cm) oder Rauten schneiden. Die Belegkirschen und 20 g kandierten Ingwer klein schneiden und das Gebäck damit verzieren.