

Rezept

Honig-Ingwer-Schnitten

Ein Rezept von Honig-Ingwer-Schnitten, am 28.04.2025

Zutaten

300 g Mehl	1/2 Päckchen Backpulver
200 g Zucker	1 TL Zimt
1 TL gemahlener Ingwer	2 Eier
4 EL Honig	80 g kandierter Ingwer
150 g Puderzucker	2 EL Zitronensaft
50 g 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.