

Rezept

Ingwer-Sesam-Herzen

Ein Rezept von Ingwer-Sesam-Herzen, am 30.04.2025

Zutaten

200 g Mehl	1 TL Backpulver
2 TL gemahlener Ingwer	1 Prise gemahlener Kardamom
100 g kalte Sauerrahmbutter	1 Ei (M)
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	3 EL flüssiger Honig
Mehl zum Arbeiten	1 Eigelb zum Bestreichen
2 EL Sesam	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal, 2 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Ingwer und Kardamom in einer Schüssel vermischen. Die Butter würfeln und mit dem Ei, der Zitronenschale und dem Honig dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühlen.
2. Den Ofen auf 175° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einer bemehlten Teigrolle ca. ½ cm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Herzen ausstechen und auf die Bleche setzen.
3. Das Eigelb in einer kleinen Schale mit 1 EL Wasser verquirlen, die Herzen damit bestreichen. Etwas Sesam darüber streuen und die Plätzchen portionsweise im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen.