

Rezept

# Ingwerkekse

Ein Rezept von Ingwerkekse, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>1 TL</b> frischer Ingwer (ersatzweise 1 TL Ingwerpulver)	<b>75 g</b> Butter
<b>125 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1</b> Ei	<b>2 EL</b> Milch
<b>275 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

## Zubereitung

1. Den Ingwer in feine Stifte schneiden. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Ei, Milch und den Ingwerstiften schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterkneten. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen. Mit einer bemehlten feinen Gemüsereibe ein Muster eindrücken. Kreise (3-4 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.