Rezept

Ingwerkekse

Ein Rezept von Ingwerkekse, am 12.10.2024

Zutaten

1 TL	frischer Ingwer (ersatzweise 1 TL Ingwerpulver)
125 g	Zucker
1	Ei
275 g	Mehl
	Mehl zum Arbeiten
75 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Milch
1 TL	Backpulver
	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.