

Rezept

Schnelle Ingwerkekse

Ein Rezept von Schnelle Ingwerkekse, am 26.04.2024

Zutaten

25 g kandierter Ingwer	250 g Mehl
1 TL Backpulver	80 g Zucker
1 TL Ingwerpulver	100 g weiche Butter
1 Ei (M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 3 g F, 1 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den kandierten Ingwer in sehr kleine Stücke oder hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, kandierten Ingwer und Ingwerpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter und das Ei hinzufügen und alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Jeweils eine esslöffelgroße Menge Teig abnehmen, mit den Händen zu einer Kugel formen und auf das Backblech legen. Auf diese Weise ca. 30 Teigkugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche legen. Die Teigkugeln mit einem weiteren Backpapier belegen und mit dem Boden eines Glases auf ca. 8 mm flach drücken. Das obere Backpapier entfernen.
4. Die Ingwerkekse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchen-gitter vollständig auskühlen lassen.