

Rezept

# Schnelle Zuckerrübensirupkekse

Ein Rezept von Schnelle Zuckerrübensirupkekse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> gemahlener Ingwer	<b>80 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> zimmerwarmes Ei (M)	<b>50 g</b> Zuckerrübensirup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver und gemahlenem Ingwer mischen.
2. Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Ei und Zuckerrübensirup dazugeben und alles cremig schlagen.
3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als knapp walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 12 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.