

Eure eine leckere und gesüsstolle
Adventszeit?

Ingwerplätzchen

200 g Butter	1 TL Zimt
1 TL Salz	1 TL Ingwerpulver
1 EL Wein Essig	1 Msp. gemahlene Nelken
200 g Zucker	650 g Mehl
325 g Zuckerrübensirup	2 TL Backpulver
1 Ei	

Die Butter mit Salz, Essig und Zucker schaumig rühren. Zuckerrübensirup, Ei und Gewürze dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, Buttermasse dazugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 3 Stunden kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Ingwerplätzchen bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (ohne Ruhezeit für den Teig)



Ihr lieben?

Vielen Dank für eure vorweihnachtliche Post. Hier hat wieder ein ereignisreiches Jahr.
Flower und die Provence - ein Traumchen!
Ihr habt mir soviel Freude gemacht.