

*Ende eine hübschelige und genussvolle  
Adventszeit?*

## Ingwerplätzchen

200 g Butter  
1 TL Salz  
1 EL Weinessig  
200 g Zucker  
325 g Zuckerrübensirup  
1 Ei

1 TL Zimt  
1 TL Ingwerpulver  
1 Msp. gemahlene Nelken  
650 g Mehl  
2 TL Backpulver

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. Ihr hattet wieder ein ereignisreiches Jahr:  
Florenz und die Provence - ein Traumchen!  
Auf bei uns set ...*