



Gingercookies

- 170 g Butter
- 225 g Zucker
- 1 Ei
- 60 ml Honig
- 2 TL geriebener, frischer Ingwer
- 240 g Mehl
- 2 TL Natron
- ½ TL Salz
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Muskatnuss



- Butter und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer schaumigen Masse schlagen

- Ei, Honig und Ingwer hinzugeben und kurz unterrühren

- mit trockenen Zutaten (Mehl, Natron, Salz, Zimt und Muskatnuss) zu einem Teig verkneten



- Teig in Klarsichtfolie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

- Teig zu Kugeln rollen (ca. 25 g) in Zucker wälzen und auf dem Backpapier leicht flach drücken

- Bei 180° C (Umluft) im vorgeheizten Ofen für 8 Minuten backen



- ca. 1 Minute abkühlen lassen und dann mit dem Keksstempel Motive in den noch warmen Teil drücken.

Rezeptvorschlag:
Judith Merkelt-Jedamzik