

Knusprige Ingwerkekse



Das brauchst du:

- 1 Ei
- 175 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel gemahlene Ingwer
- 300 g Mehl
- 75 g kandierten Ingwer (Ingwerstäbchen)
- 125 g Puderzucker für die Glasur
- 2 Esslöffel Zitronensaft (oder 1 Eiweiß, für die Glasur)

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Trenne das Ei und gib das Eiweiß in einer Schüssel beiseite. Du brauchst es später für den Guss (Es sei denn, du nimmst Zitronensaft für den Guss).
- 3.) Gib das Eigelb, die Butter, 75 g Puderzucker, den Vanillezucker, den gemahlene Ingwer und das Mehl in eine große Schüssel und knete daraus mit den Händen einen geschmeidigen Teig.
- 4.) Lass den Teig für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
- 5.) Rolle den Teig mit einem Nudelholz aus und steche mit einem Ausstecher deiner Wahl Plätzchen aus.
- 6.) Backe die Kekse im Backofen für 10 bis 12 Minuten goldbraun.
- 7.) Hacke den kandierten Ingwer klein.
- 8.) Mische das Eiweiß (oder den Zitronensaft) in einer Schüssel mit den 125 g Puderzucker und rühre daraus mit dem Schneebesen eine geschmeidige Masse.
- 9.) Gib die Masse wie oben zu sehen auf die Kekse und klebe den klein geschnittenen Ingwer darauf.
- 10.) Lass das Ganze antrocknen und gib die Kekse in eine Keksdose.