



# Ingwerkekse

Für 40 Stück

---

60 gr. kandierten Ingwer

---

in kleine Würfel schneiden.  
Mit

---

300 g Mehl,

---

2 TL Backpulver

---

1 Prise Salz

---

in einer Schüssel mischen.

---

170 g Butter und

---

220 g braunen Zucker

---

cremig aufschlagen,

---

1 Ei

---

dazugeben, untermischen.

---

Frischen Ingwer (ca. 2 cm)

---

schälen, fein hacken, mit

---

1 TL Zimt und

---

1 TL gemahlene Nelken

---

unterrühren. Mehlmischung  
nach und nach hinzufügen.

Den Teig zu einer Rolle von  
etwa 2-3 cm Durchmesser  
formen, in Folie packen und  
30 Minuten kühlen.

Backpapier auf zwei Bleche  
legen. Ofen auf 175 Grad  
vorheizen.

Teig in gleich dicke Scheiben  
(ca. 5 mm) schneiden, mit ca.  
2 cm Abstand zueinander auf  
den Blechen verteilen und im  
Ofen (Mitte) 15-18 Minuten  
backen.

Herausnehmen und abkühlen  
lassen.

Ergänzung 2012: Die Kekse  
gewinnen geschmacklich  
noch durch eine Puderzucker-  
Zitronen-Glasur...

Aus der myself, Dezember 2010;  
sofort getestet. Gewinnen keinen  
Schönheitspreis, sind aber seeehr  
lecker und allseits beliebt!