Ingwer-Kekse

Dank frischem Ingwer und Honig bekommen die Ingwer-Kekse ein intensives Aroma. Ein raffiniertes Rezept, das schnell gelingt und in der Adventzeit nicht fehlen darf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

125 g	Butter
2 EL	Honig
1.5 TL	Ingwer (frisch, gerieben)
1 Stk.	Ei
150 g	Zucker
350 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um feine **Ingwer-Kekse** zuzubereiten, die Butter mit **Honig** und frisch geriebenen Ingwers in einem Topf erhitzen, bis die Mischung leicht köchelt. Wer einen kräftigeren Ingwergeschmack bevorzugt, kann einfach etwas mehr Ingwer hinzufügen. Die Masse vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

2. Währenddessen das Ei mit Zucker cremig aufschlagen. Die abgekühlte Butter-Honig-Mischung einrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und unter den Teig rühren, bis er geschmeidig und etwas klebrig ist.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zirka 4 mm dünn ausrollen und mit beliebigen Ausstechformen Kekse ausstechen. Die Ingwer-Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die goldgelben Kekse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Keksedosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp