

Weihnachtsbacken Rezepte

Ingwerzungen

Anzahl: 3 Bleche

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Regional, Weihnachten

40 g Geschälten frischen Ingwer	1 Pack. Zitronenschale
60 g Zucker	1 Prise Salz
3 Eier	200 g Mehl
60 g Zucker	125 g Puderzucker
125 g Butter	Zitronensaft

Den Ingwer quer zur Faser in Scheiben schneiden, mit Zucker pürieren. Eier mit Zucker ca. 5 Minuten (wichtig) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Butter mit Ingwerpüree, Salz und Zitronenschale aufschlagen bis der Zucker gelöst ist.

Mehl abwechselnd mit der Buttercreme in mehreren Portionen unter die Eiercreme rühren. In Spritzbeutel oder Gebäckpresse füllen, ca. 6 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei ausreichend Abstand lassen, die Plätzchen gehen auseinander. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft 190 Grad) 7 Minuten backen.