

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Ingwer Kirsch Happen

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

---

### Für Den Teig

50 g kandierter Ingwer  
100 g Mondamin  
200 g Mehl  
1 Ei

100 g Zucker  
200 g Butter oder Margarine  
1 Msp. gemahlener Ingwer

### Außerdem

etwas Mehl zum Ausarbeiten  
Puderzucker zum bestäuben

50 g Kirschkonfitüre

Den kandierten Ingwer sehr fein hacken, dann mit den anderen Teigzutaten verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen Haselnuss große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In die Mitte der Kugel mit einem bemehlten Kochlöffel(stiel) jeweils eine Vertiefung drücken.

Backzeit: etwa 10 Minuten Strom: etwa 175 °C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2 (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt). Nach dem auskühlen auf einem Kuchengitter mit Puderzucker bestäuben. Die Konfitüre leicht erwärmen und mit einem Teelöffel in die Vertiefung füllen.