

Weihnachtsbacken Rezepte

Ingwerplätzchen

Gattung: Backen, Weihnachten

125 g Butter	1/2 Becher Backpulver
125 g Puderzucker	1 Teel. Nelkenpulver
75 g Rübenkraut (Rübensirup)	1 Teel. Zimt
200 g Mehl	1/2 Teel. Ingwerpulver

Zum Belegen

240 g ganze Mandeln, abgezogen

Butter schaumig rühren, Zucker und Rübenkraut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und unterkneten. Aus dem Teig Rollen formen (Y 3 cm), auf ein Brett legen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nach 2 Stunden in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein vorbereitetes Backblech legen. Jede Scheibe mit einer halbierten oder ganzen Mandel belegen.

Das Blech in den Backofen schieben und bei 200°C (Stufe 3) ca. 8-10 min. backen.