# Ingwerkekse

| | |
|---|---|
| **Kategorien:** | Backen, Buffets, Desserts, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Pralinen, Single, Snacks |
| **Land / Stil:** | k.A. / k.A. |
| **Bewertung:** | (noch nicht bewertet) |



## Zutaten

100 g Mehl
75 g Zucker
Salz
Ingwerpulver
50 g Marzipan Rohmasse
100 g Butter
50 g Ingwer, kandiert
1 Eigelb
1 EL kaltes Wasser

## Zubereitung

Ingwerkekse harmonieren besonders gut zu einer Tasse Tee.
Sie besitzen eine leichte Schärfe, die durch die Marzipan Rohmasse abgemildert wird.
Ingwerkekse bleiben nach dem Backen weich und sollten auf dem Backblech abkühlen, damit sie nicht zerbrechen.
Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker und einer Prise Salz mischen.
Ungefähr 1/2 Teelöffel Ingwerpulver zufügen und mit dem Mehl mischen.
Marzipan Rohmasse und kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Händen unter das Mehl kneten, bis der Teig geschmeidig ist.
Den Backofen auf 180° vorheizen.
Den Teig zu einer Kugel formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen.
Dabei die Kuchenrolle und den Teig leicht mit Mehl bestäuben.
Mit einem Glas oder einer Ausstechform Ingwerkekse von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Die Ingwerkekse laufen beim Backen noch etwas auseinander.
Kandierten Ingwer mit einem scharfen Küchenmesser in möglichst feine Würfel schneiden.
Ein Eigelb in eine kleine Schüssel geben und mit 1 Esslöffel Wasser verquirlen.
Die Ingwerkekse mit dem Eigelb einpinseln und die Ingwerwürfel darüber streuen.
Ingwerkekse im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen, wie oben auf dem Bild zu sehen.
Ingwerkekse nach dem Backen auf dem Blech auskühlen lassen.