

Rezept für Ingwer Plätzchen

Zutaten

- 125g weiche Butter
- 200g brauner Zucker
- 1 Ei
- 350g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer

EIN TIP!

Wenn Sie den Plätzchenteig für Halloween verwenden möchten, können Sie schwarze Lebensmittelfarbe hinzufügen. Das sorgt für einen tollen Extra-Effekt!

Vermengen Sie die Butter und den Zucker gut untereinander. Fügen Sie dann das Ei hinzu. Mischen Sie die trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver, Natron und die Gewürze untereinander, fügen Sie sie dann zu den anderen hinzu und vermischen Sie alles gut miteinander. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und legen Sie sie für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit Mehl und rollen Sie den Teig mit einer Rolle flach aus. Stechen Sie die Plätzchen mit den von Ihnen gewünschten Förmchen aus und legen Sie sie – nicht zu nah aneinander- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Die Plätzchen für ca. 12 min. auf mittlerer Schiene bei 175°C backen.

