

Ingwer - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 75 Stück

2		Eier
180	Gramm	Farinzucker
60	Gramm	Honig
200	Gramm	Buchweizenmehl
200	Gramm	Weizenmehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Gemahlener Kardamom
30	Gramm	Kandierter Ingwer
1		Eigelb
2	Essl.	Milch
		Gehackte Mandeln

Anleitung:

Eier mit Zucker und Honig sehr schaumig schlagen. Nach und nach beide Mehlsorten mit Backpulver und dem Kardamom unterkneten.

Den Ingwer fein hacken und unter den Teig kneten.

Den Teig zu dicken Rollen von etwa 4 cm Durchmesser formen.

Davon jeweils zentimeterbreite Scheiben abschneiden, diese zu dünnen Rollen formen und zu Brezeln legen. Mit Eigelb und Milch bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 12 min. backen. Auskühlen lassen, gut verschlossen aufbewahren.