

Ingwer - Streifen

Kategorien: Plätzchen, Rührteig, Weihnachten

Zutaten für: 50 Portionen

100	Gramm	Kandierter Ingwer
250	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
3		Eier
200	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
200	Gramm	Schokoraspeln
250	Gramm	Mehl
1/2		Tel. Backpulver

FÜR DN GUSS

200	Gramm	Puderzucker
1	Messersp.	Ingwerpulver
3		Esl. Zitronensaft
		Fett für das Blech

Anleitung:

1. Ofen vorheizen (Umluft 180°)Blech einfetten.Ingwer fein hacken. Butter mit Zucker und Eiern cremig schlagen.HaselnüsseMandeln, Schokoraspeln,Ingwer,Mehl und Backpulver untermischen.

2. Teig 2 cm dick auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20 -25 Min.backen.Abkühlen lassen.

3. Aus Puderzucker, Ingwerpulver und Zitronensaft einen Guss anrühren, den Kuchen damit bestreichen.Trocknen lassen, dann in 2,5x2,5cm große rechtecke schneiden.

Variante: Abgekühlten Ingwerteig auf dem Blech mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre bestreichen. Kuvertüre mit fein gehacktem kandierten Ingwer bestreuen. Trocknen lassen und in Würfell schneiden.

Zubereitungszeit : 35 Min.

Backzeit : 20 - 25 Min.

Pro Stück ca : 150 kcal