

Englische Ingwer - Kekse (Gb)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
220	Gramm	Margarine, weich
140	Gramm	Zucker, braun
2	Teel.	Gehäuft Ingwerpulver

Anleitung:

Die weiche (evtl. weich schlagen) Margarine in eine Schüssel geben, den Zucker mit dem Ingwerpulver mischen und einarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und alles zu einem festen, etwas klebrigen Teig verarbeiten. Ich vermische immer alles mit den Händen.

Walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einer Gabel, die mit wenig Wasser befeuchtet wird, die Kugeln kreuzweise "plätten" (Höhe ca. 1 cm). Die Menge reicht für etwa 1 Blech.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und gut verschlossen lagern. (In Tupperdosen halten sie sich lange und bleiben knusprig.)