

Erdnuss - Ingwer - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

125	Gramm	Gemahlene Erdnusskerne
225	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
		Salz
1/4	Teel.	Gemahlener Ingwer
2		Eigelb
1		Zitrone, abger. Schale von
150	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Wasser
1	Essl.	Rum
		Kandierter Ingwer
		Erdnüsse

Anleitung:

Nüsse mit Mehl, Butterflöckchen, Zucker, Salz, Ingwer, Eigelbe und Zitronenschale verkneten. Teig zu einer Kugel formen, abgedeckt 1 Std. kühl stellen. Aus diesem Teig beliebige Plätzchen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 °, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten Die Plätzchen abkühlen lassen. Gesiebten Puderzucker mit heißem Wasser und Rum glatt rühren und als dicke Tropfen auf die Plätzchen geben. Mit einer Scheibe von kandierter Ingwerpflaume und einer Erdnusshälfte garnieren.