

Ginger Nuts (Harte Ingwerplätzchen)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	Tassen	Mehl
1	Tasse	Zucker (Kandiszucker)
3/4	Tasse	Butter oder Butterschmalz
1/4	Tasse	Zuckerrübensirup (Golden Syrup)
2	Essl.	Ingwer, frisch, gerieben
2	Essl.	Ingwerpulver, getrocknet
3	Teel.	Backpulver, (Weinstein, Cream of Tartar)
1/4	Tasse	Ingwer, in Sirup eingelegt, kleingehackt (Stem Ginger), bei Bedarf 1/2 Tasse nehmen

Anleitung:

Dieses Rezept ist wirklich sehr einfach, wenn man einige Regeln beachtet:

1. Ginger nuts sind im Gegensatz zu Ginger biscuits oder Ginger cookies eine harte Plätzchensorte. Deshalb Butter statt Margarine benutzen. Am allerbesten ist allerdings Butterschmalz oder Ghee.
2. Die Zutat "Golden Syrup" (Zucherrübensirup) ist unbedingt notwendig, damit die Gingernuts den unvergesslichen karamelligen Geschmack bekommen
3. Harte Plätzchen gelingen am Besten mit einem besonders glutenreichem Mehl aus Hartweizensorten. Entscheidet Euch also für extra Backmehl, z. B. von Aurora
4. Wer knusprigere Plätzchen mag, erhöht einfach die Menge des Ingwers in Pulverform und verringert die Menge vom in Sirup eingelegtem Ingwer
5. Die Größe der Tassen ist egal: entscheidend ist nur, dass das Mengenverhältnis passt: so z. B. ein Ei Größe S bei kleinen Tassen, 1 Ei Größe L bei großen Tassen.

Und los geht es: Zutaten verkneten, Teig zu einer Kugel formen und mindestens 2 Stunden kühlen. Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Dauerbackfolie aus Silikon oder mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit dem Handballen zu kleinen Plätzchen flachdrücken. 15 Minuten backen, auf dem Gitterrost komplett auskühlen lassen.

Variationsmöglichkeiten: Zusätzlich noch entweder 1 TL Zitronenschale, oder 1 TL Zimt, oder 1 TL Kardamom, oder 1/2 TL Muskatblüte zum Teig hinzugeben.