

## Ginger Snaps (Ingwerplätzchen)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück!

350	Gramm	Mehl
1	Stück	Ei
75	ml	Zuckerrübensirup (L)
260	Gramm	Zucker
170	Gramm	Weiche Butter
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Zimt
2	Essl.	Ingwerpulver (L)
2	Teel.	Natron
1	Pack.	Citroback (L)

### Anleitung:

Mehl, Natron, Ingwerpulver, Zimt und Salz vermischen.

Butter geschmeidig rühren und mit ca. 200g zucker schaumig rühren.  
Den sirup und das Ei dazugeben und zuletzt das Citroback unterrühren.

Die Mehlmischung dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

Aus dem Teig ca 3 cm große Bällchen formen und diese in dem  
restlichen zucker wenden und mit etwa 5 cm Abstand auf ein Backblech  
setzen.

Auf der mittleren Schiene bei ca.180 Grad ungefähr 15-20 min  
goldbraun backen.