

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.

Glücks - Schweinchen

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse

Zutaten für: 70 Personen

75	Gramm	Parmesan gerieben
75	Gramm	Emmentaler Gerieben
75	ml	Creme fraiche
175	Gramm	Butter Geschmeidige Salz Pfeffer Muskat
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver Gestrichen
1		Ei
25	Gramm	Sesam

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Käse, Creme fraiche, geschmeidige Butter, Salz, Pfeffer und Muskat cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Käsemasse rühren. Teig 1 Stunde kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick auswellen, Schweinchen oder andere Formen ausstechen. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Backofen etwa 8 bis 12 Minuten backen. Vorsicht! Nicht zu dunkel backen, sonst schmeckt das Gebäck bitter!

Zum Käse-Gebäck passt prima ein Kräuter-Quark-Dip.

Pro Person ca. :45 kcal :E-Herd: Grad : 175 :Gas: Stufe : 2