

# Ingwer - Brötchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei
1		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
1-2	Teel.	Ingwerpulver
1	Prise	Salz
1	Messersp.	Hirschhornsalz
1	Teel.	Kirschwasser
120	Gramm	Mehl

## Anleitung:

Ei und Eigelb mit dem Zucker und den Gewürzen schaumig rühren. Das im Kirschwasser aufgelöste Hirschhornsalz dazugeben. Mehl darübersieben und einarbeiten. Zu einen glatten Teig kneten. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen. Teig etwa 5 Millimeter dünn ausrollen. Kleine runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mehrere Stunden, besser noch über Nacht trocknen lassen. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei etwa 130°C etwa 20-30 Minuten ganz blaß backen. Tip: Je nach Belieben können die fertigen Brötchen noch ganz oder zur Hälfte mit geschmolzener Kuvertüre verziert werden.