

## Ingwer - Brot (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Sirup
100	Gramm	Kandisfarin
50	Gramm	Zerlassene Butter
1/2		Ei
50	Gramm	Feingehackten Ingwer aus dem Glas
1		Gestrichenen TL gemahlene Kümmel
400	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Backin
1		Verschlagenes Eigelb

### Anleitung:

Sirup, Kandisfarin, Butter und 1/2 Ei mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren.

Ingwer und Kümmel unterrühren.

Weizenmehl mit Backin mischen, sieben, knapp die Hälfte davon eszlöffelweise auf mittlerer Stufe unter die Sirupmasse rühren, den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten. Aus dem Teig Stangen von 2-3 cm Durchmesser formen, über Nacht kühl stellen.

Die Gebäckstangen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verschlagenem Eigelb bestreichen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 °C (vorgeheizt) Heißluft: 150 - 180 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: 15 Minuten