

Ingwer - Kirsch - Happen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zucker
1		Ei
200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Mondamin
1	Prise	Gemahlener Ingwer
50	Gramm	Kandierter Ingwer
50	Gramm	Kirschkonfitüre

Anleitung:

Den kandierten Ingwer sehr fein hacken, dann mit den anderen Teigzutaten verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen haselnußgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

In die Mitte der Kugel mit einem bemehlten Kochlöffel (stiel) jeweils eine Vertiefung drücken.

Backzeit: etwa 175°C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2 (vorgeheizt)
Heissluft: etwa 160°C (vorgeheizt).

Nach dem auskühlen auf einem Kuchengitter mit Puderzucker bestäuben. Die Konfitüre leicht erwärmen und mit einem Teelöffel in die Vertiefung füllen.