

## Ingwer - Küsse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

125	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Farinzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei
1		Knapper TL gemahlener Ingwer
1	Essl.	Rum oder Arrak
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Zum Garnieren:
100	Gramm	Puderezucker
1/2		Eiweiß
1-2	Essl.	Rum
40	Gramm	Kandierter Ingwer
25	Gramm	Geschälte, gehackte Pistazien

### Anleitung:

Oft gibt es in guten Gemüsegeschäften auch frischen Ingwer zu kaufen. Wenn Sie ein gut walnussgroßes Stück schälen, fein reiben und es an Stelle des Ingwerpulvers an den Teig zu geben, werden Sie vom Aroma überrascht sein. Mit den Schneebesen des Elektroquirls das Fett mit Farinzucker, Vanillinzucker, Ei, Ingwer, Rum und Salz zu einer luftigen Masse schlagen. Mehl mit Backpulver gemischt darauf sieben, locker unterheben. Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Bei 180°C in etwa 12-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß jeweils einen Klecks dicken Rumguß auf das Gebäck geben mit kleingehacktem Ingwer und Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 12-15 Minuten