

Ingwer - Kugeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

65	Gramm	Kandierte Ingwer sehr fein hacken, in eine Schüssel geben
180	Gramm	Mehl hinzufügen
125	Gramm	Butter hinzufügen
70	Gramm	Zucker hinzufügen
1		Eigelb hinzufügen

Anleitung:

Zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt etwa 30 - 40 Minuten kalt stellen aus dem Teig kleine Kugeln formen, etwas flach drücken 2 EL Schlagsahne in eine Schale geben 1 Eigelb hinzufügen verquirlen, Kugeln bestreichen 100 g ungesalzene Erdnusskerne grob hacken, Kugeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C/Umluft 170°C/Gas Stufe 3 etwa 10 Minuten goldbraun backen.