

Ingwer - Paeckchen

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 48 Portionen

ZUTATEN

100	Gramm	Eingelegter Ingwer
350	Gramm	Mehl
175	Gramm	Butter oder Margarine
80	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
2	Teel.	Gemahlener Ingwer, Evtl. die Haelfte mehr
1	Pack.	Bourbon-Vanille-Zucker
150	Gramm	Weisse Kuvertuere
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere

Anleitung:

1 Die Haelfte Ingwer fein hacken, mit Mehl, Kuehlem Fett, Zucker, Salz, Gemahlenem Ingwer und Vanillin-Zucker zu einem Glatten Ruehrteig Verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kuehl Stellen. 2. Teig auf bemehlter Arbeitsflaeche ca. 1/2 cm Dick Ausrollen. Mit einem Teigraedchen ca. 4x5 cm grosse Rechtecke Ausradeln. Ein Drittel der Rechtecke diagonal zu Dreiecken schneiden. Im Vorgeheizten Backofen Auf Mit Backpapier ausgelegten Blechen (E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3 12-15 Minuten backen. 3 Restlichen Ingwer in Scheiben schneiden, daraus Herzen, Sternchen Oder Dreiecke ausstechen oder in Streifen schneiden. Kuvertueren getrennt schmelzen. Gebaeck Eintauchen, je ein Dreieck Auf 1 Rechteck legen. Mit Ingwer verzieren.