

Ingwer Plätzchen (Variante O.Eier)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 75 Stück

200	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Nelken; gemahlen
1	Prise	Zimt gemahlen
1	Teel.	Ingwer frisch u. feingehackt Oder Ingwerpulver
100	Gramm	Butter oder Margarine weich
3	Essl.	Ruebensirup
150	Gramm	Puderzucker
5	Essl.	Roter Fruchtsaft

Anleitung:

In einer Schuessel Mehl, Salz, Backpulver und Gewuerze vermischen. Fett ganz schaumig ruehren. Zucker und Sirup zugeben und kurz mitruehren. Die Mehlmischung mit einem Ruehrloeffel darunterruehren und dann mit den Haenden zu einem Muerbeteig verkneten. Aus dem Teig Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und zwei Stunden kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Von den Rollen knapp 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu kleinen Kugeln rollen und mit Abstand auf ein gefettetes (mit Backpapier belegtes) Blech setzen und 8 bis 10 Minuten backen. Vom Blech loesen, auf Kuchengitter auskuehlen lassen. Den Puderzucker mit Fruchtsaft zu einem dickfluessigem Guss verruehren. Plaetzchen zur Haelfte eintauchen. Wieder auf Gitter setzen, trocknen lassen.