

## Ingwerkeks - Englische

Kategorien: Plätzchen Gebäc, Land, England

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 150 | Gramm | Butter                    |
| 150 | Gramm | Honig                     |
| 1   |       | Eigelb                    |
| 50  | Gramm | Mandeln                   |
| 50  | Gramm | Eingelegte Ingwerpflaumen |
| 2   | Teel. | Geriebener Ingwer         |
| 1/2 | Teel. | Delifrut                  |
| 250 | Gramm | Weizen;fein gemahlen      |
| 1/4 | Teel. | Backpulver                |

### GLASUR

---

|    |       |                           |
|----|-------|---------------------------|
| 1  |       | Eigelb                    |
| 1  | Essl. | Wasser                    |
| 60 | Gramm | Geschaelte Mandelhaelften |
|    |       | Butter fuer das Blech     |

Anleitung:

Zubereitungszeit:

Die Butter mit dem Honig und dem Eigelb schaumig rühren. Die ungeschälten Mandeln zusammen mit dem Ingwer feinhacken und unter den Teig mengen. Die Gewürze dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterarbeiten. Den weichen Teig 3-4 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen. Danach den Backofen auf 150 C vorheizen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und in 5x7 cm Rechtecke schneiden. Das Eigelb mit dem Wasser verrühren und die Kekse damit bestreichen. Die Plätzchen mit den Mandelhaelften verzieren und dicht nebeneinander auf das Gefettete Blech legen. Auf der mittleren Leiste etwa 20 Minuten backen, Bis die Kekse hellbraun sind. Die Ingwerkekse auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen und in einer Dose Aufbewahren. Portionen: 2

Ruhezeit fuer den Teig: 3-4 Stunden

Backzeit: 20 Minuten