

Ingwer - Haselnuss - Würfel

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig, Ingwer, Nüsse

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Ingwer, kandiert
140	Gramm	Puderzucker
175	Gramm	Butter, kalt
250	Gramm	Mehl
70	Gramm	Haselnüsse, fein gehackt
1	klein.	Limette(n)
1	Prise	Salz

Anleitung:

Den Ingwer in winzig kleine Stückchen schneiden oder mit der Reibe reiben (ca. 1 EL für die Dekoration wegnehmen).

Restlichen Ingwer, 60 g Puderzucker, Butter, Mehl, Haselnüsse und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten (mit Handrührer oder Küchenmaschine). Auf der bemehlten Arbeitsfläche ein Rechteck von ca. 15 x 25 cm, ca. 1,5 cm dick, ausrollen, in der Mitte durchschneiden (zum besseren Transport) und für 1 Std. mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Folie entfernen und kleine Würfel (Kantenlänge ca. 2 cm) schneiden. Diese auf ein Backblech (Backpapier) legen. Noch mal für 1/2 Stunde kühl stellen.

In dem auf 180° vorgeheizten Backofen, auf der 2. Schiene von unten, ca. 15 - 20 Min. backen (der Rand sollte schön hellbraun sein). Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen den restlichen Puderzucker und ca. 2 EL Limettensaft zu einem Guss glatt verrühren. Die Ingwerwürfel mit der Oberseite leicht hineintauchen, etwas abtropfen lassen und mit den restlichen Ingwerstückchen dekorieren. Trocknen und erkalten lassen.

Sie entfalten ihr Aroma erst richtig nach ca. 1 Woche. In einer gut verschlossenen Blechdose halten sich die Würfel ca. 4-6 Wochen.