

Ingwerbrot

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Backen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Sirup
100	Gramm	Kandisfarin
50	Gramm	Butter, zerlassen
1/2		Ei
50	Gramm	Ingwer feingehackt, aus dem Glas
1	gestr. TL	Kuemmelmehl, gemahlen
400	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Backin
1		Eigelb, verschlagen

Anleitung:

Sirup, Kandisfarin, Butter und 1/2 Ei mit Handruehrgeraet mit Ruehrbesen verruehren.

Ingwer und Kuemmelmehl unterruehren.

Weizenmehl mit Backin mischen, sieben, knapp die Haelfte davon essloeffelweise auf mittlerer Stufe unter die Sirupmasse ruehren, den Rest des Mehls auf der Arbeitsflaeche unterkneten. Aus dem Teig Stangen von 2-3 cm Durchmesser formen, ueber Nacht kuehl stellen.

Die Gebaeckstangen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verschlagenem Eigelb bestreichen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt) Heissluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: 15 Minuten

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann