



Ingwer-Kekse

Zutaten

250 g	Dinkelmehl	1	Eier
250 g	Puderzucker	1	Eigelb
		1 EL	Ingwer

- Puderzucker, Eigelb und Ei im Wasserbad zu einem dicken Brei verrühren, vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren abkühlen lassen.
- Diese Creme unter den mit Mehl vermischten Ingwer rühren und alles möglichst schnell verarbeiten.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. ½ cm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.
- Die Plätzchen auf einem gefetteten Blech nach ca. 60 Minuten ruhen lassen und dann bei 180 ° C etwa 15 Minuten hellgelb backen.
- Das noch heiße Gebäck vorsichtig vom Blech lösen und einige Tage aufbewahren.
- Direkt nach dem Backen sind die Plätzchen noch sehr hart.