Ingwerplätzchen

Ingwerplätzchen



- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1-2 Teelöffel Ingwerpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Hirschhornsalz
- 1 Teelöffel Kirschwasser
- 120 g Mehl

Teig zubereiten

1. Ei und Eigelb mit dem Zucker und den Gewürzen schaumig rühren.
2. Das im Kirschwasser aufgelöste Hirschhornsalz dazugeben.
3. Mehl darüber sieben und einarbeiten.
4. Zu einen glatten Teig kneten.
5. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Formen und vorbereiten

1. Teig etwa 5 Millimeter dünn ausrollen.
2. Kleine runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Mehrere Stunden, besser noch über Nacht trocknen lassen.

Backen

1. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei etwa 130°C etwa 20-30 Minuten ganz blass backen.

Je nach Belieben können die fertigen Brötchen noch ganz oder zur Hälfte mit geschmolzener Kuvertüre verziert werden.