



Ingwer Schokoplätzchen

Für 30 Stück

Zutaten:

100 g Ingwer kandiert
250 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Ei
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g weiße Mandel gemahlen
1 TL Ingwerpulver
½ TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Muskatnuss
1 TL Kakaopulver
125 g Butter
1 Pck. Kakaoglasur

Zubereitung:

30 g Ingwer fein schneiden. Mit Mehl, Backpulver, Ei, Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Gewürzen, Kakao und Butter glatt verkneten. In Folie gewickelt 60 Minuten kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig ½ cm. Dick auswallen, je 30 Blüten und kleinere Plätzchen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Glasur schmelzen. Kleine Plätzchen eintauchen, abtropfen lassen, auf große Gitter legen. Mit Rest Ingwer verzieren.

