

Ingwerplätzchen



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Leckere, weihnachtliche Plätzchen, die ein wenig an Lebkuchen erinnern, kinderleicht, schnell in 12 min. gebacken

Zutaten

- 150 g Mehl, gesiebt
- 120 g Weizenvollkornmehl, gesiebt
- 1 Tl gemahlener Ingwer
- 1 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 1 Tl Backpulver
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 90 g weiche Butter

- 1 großes Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Honig
- 100 g Hagelzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Beide Mehlsorten sieben und mit dem Backpulver, dem Zimt, gemahlenen Ingwer und einer Prise Salz mischen.

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, das Ei und den Honig unterrühren.

Schritt3

Jetzt nach und nach das Mehl leicht unterheben, gerade einmal so vermischen. Für ca. 120 min. in Klarsichtfolie im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt4

Danach den Teig zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser formen und in Haselnuss große Stücke schneiden.

Schritt5

Nunmehr kleine Kugeln rollen und etwas flach in den Hagelzucker drücken.

Schritt6

Die Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Haushaltsblech setzen, ca. 3 cm Abstand halten. Für 10 - 12 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Oberfläche leicht rissig wird.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** adventszeit, kinderleicht, weihnachtlich, weihnachtsgebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwerplaetzchen/>