

Ingwerkekse

Zutaten für 1 Blech:

- 300 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 220 g Margarine (weich)
- 140 g brauner Zucker
- 1 Stück Ingwer (fingerkuppengroß)

optional zum Verzieren

- Zartbitterschokolade



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Ingwer und reibe ihn. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
2. Knete die Mehl-Backpulver-Mischung mit der gezuckerten Ingwer-Margarine zu einem geschmeidigen Teig.
3. Forme kleine Kugel aus dem Teig und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Drücke sie wie [Puddingplätzchen](#) mit einer Gabel platt.
5. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und backe die Ingwerkekse 12 Minuten.
6. Lass sie gut auskühlen und verziere sie dann mit geschmolzener Schokolade. Sie schmecken aber auch unverziert sehr gut zum Tee.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

