Ingwer Plätzchen

Zutaten für ca. 30-40 Plätzchen:
40 g kandierter Ingwer
1 Orange
200 g weiche Butter
8 EL Zucker
2 TL Vanillezucker
400 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
½ TL Nelken, gemahlen
2 Prisen Salz
160 g Himbeermarmelade

Den kandierten Ingwer sehr fein hacken, die Orange auspressen.
In einer Schüssel die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Orangensaft cremig verrühren.
Den gehackten Ingwer dazugeben.
Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken und Salz fein sieben und mit der Butter-Zucker-Mischung vermengen.
Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten.
Je nach Bedarf kann er nun abgedeckt für 2 Stunden kaltgestellt oder auch direkt weiterverarbeitet werden.
Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Teig in etwa gleich große Kugeln aufteilen, diese auf das Backpapier legen und flach drücken.
Im Ofen in 8-10 Minuten goldgelb backen.
Die Plätzchen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
Dann immer zwei Plätzchen mit Marmelade zusammen „kleben“.

TIP: Statt Himbeermarmelade kann auch gut Orangenmarmelade verwendet werden oder je nach Geschmack eine beliebig andere.

mattkeag

wünscht guten Appetit!