

## Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, den 20.12.2019

### Schwedische Ingwerkekse

Für ca. 40 Stück

#### Zutaten:

125	g	Butter
250	g	Zucker
50	g	Rübensirup
1	EL	Ingwerpulver
1	TL	Zimt
1	TL	Kardamom
1/2	TL	Nelkenpulver
1	TL	Natron
100	ml	Wasser
450	g	Mehl (Type 405)



#### Zubereitung:

1. Für die schwedischen Ingwerkekse Butter, Zucker und Rübensirup miteinander verrühren. Ingwerpulver, Zimt, Kardamom, Nelkenpulver und Natron dazugeben und gut vermischen. Das Wasser untermischen, das Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag den Ofen auf 210° C Ober-Unterhitze vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in beliebiger Form die Kekse ausstechen. Die ausgestochenen Kekse auf die vorbereiteten Backbleche setzen und im Backofen 4-5 Minuten backen.

**Unser Tipp:** Die Kekse schmecken noch leicht warm am besten.

**Unser Geschenk-Tipp:** Die Kekse können Sie in schön dekorierte Einmachgläser verpacken und verschenken. Die Ingwerkekse sind mindestens 1-2 Monate haltbar.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 90, KJ: 379, E: 1g, F: 3g, KH: 15g;