

# Ingwer-Kakao-Blätter

etwa 70 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

80 g weiche Butter  
80 g gesiebter Staubzucker  
2 Messerspitzen gemahlener Ingwer  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
100 g gesiebtes glattes Mehl  
1 KL gesiebter Backkakao  
1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäck-Schmuck

## 1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

## 2 Zum Verzieren:

Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35) geben und gleichmäßig verstreichen. Den Gebäckschmuck darauf streuen.

## 3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 8 Minuten**

## 4 Das heiße Gebäck in Dreiecke schneiden und erkalten lassen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.
- Zum Servieren die Kekse auf einer Kuchenplatte als Tannenbaum anrichten.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33