

# Ingwernüsse

ca. 110 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

- 150 g weiche Butter
- 70 g Honig
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- Lebkuchengewürz
- 3 KL frisch geriebener Ingwer
- ½ Pck. Dr. Oetker Natron
- 220 g glattes Mehl
- 50 g kandierter, fein gehackter Ingwer

### Zum Wälzen:

Rohrzucker

## 1 Mürbteig:

Für den Teig Butter mit Honig, Ei, Salz, Gewürz und Ingwer mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Natron mit Mehl vermischen und darübersieben. Ingwer dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

## 2 Zum Wälzen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln formen und in Zucker wälzen. Die Kugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwas flach drücken.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Ingwernüsse passen gut zu Glühwein.