


Ingwernüsse

etwa 110 Stück

 gelingt leicht up to 40 Min.

Zutaten:

Mürbteig:

150 g weiche Butter
70 g Honig
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
Zeltengewürz
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, Zeltengewürz 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: etwa 10 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Ingwernüsse passen gut zu Glühwein.