

Ingwerplätzchen- Rezepte

Wer seiner Familie oder Freunden in der besinnlichen Zeit eine Freude bereiten will, der verschenkt Plätzchen – idealerweise selbstgemachte. Gesundheitsbewusste Plätzchenfans freuen sich insbesondere über Backwerk mit Ingwer und Dinkelmehl. Viel Spaß beim Backen – und Naschen!

Ingwer-Hafer-Häufle

Zutaten

- 30 g Ingwer, frisch
- 300 g Haferflocken, kernig
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 150 g Butter
- 125 g Zucker, braun
- 2 Eier, Größe M
- 1 Prise Salz
- 1 EL Arrak oder Rum

Zubereitung

1. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Haferflocken mit etwas Butter kurz in einer Pfanne anbräunen und mit Vanillezucker und Ingwer vermengen. Hafer-Ingwer-Masse abkühlen lassen.
3. Butter zerlassen und mit braunem Zucker, Eiern, Arrak und Salz schaumig schlagen.
4. Mit Dinkelmehl und Weinsteinbackpulver verrühren.
5. Teig 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
6. Hafer-Ingwer-Masse von Hand in den Teig einrühren.
7. Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen vorheizen.
Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen und auf das Backpapier geben.
8. Ingwer-Hafer-Häufle goldbraun backen.
9. Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C
10. Backzeit: ca. 10 Minuten

Ingwerplätzchen- Rezepte

Ingwermakronen

Zutaten für zwei Bleche

- 50 Backoblaten, 50 mm Durchmesser
- 1 Zitrone, ungespritzt
- 50 g Ingwer, kandiert
- 250 g Mandeln, gehäutet und gemahlen
- 4 Eiweiß
- 200 g feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Kandierten Ingwer kleinhacken.
2. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Zesten in ein Schälchen raspeln. Zitronensaft auspressen.
3. Backblech mit Backpapier und Oblaten auslegen.
4. Eiweiß mit 2 TL Zitronensaft und einer Prise Salz steif schlagen.
5. Langsam den feinen Zucker in den Eischnee rieseln lassen und zu einer schnittfesten glänzenden Masse schlagen.
6. 1 TL Zesten, Ingwer, Mandelmehl, Vanillezucker und Speisestärke unterheben.
7. Ofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 130 °C, Heißluft: 120 °C
8. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen und auf die Oblaten geben.
9. Ingwermakronen ca. 40 Minuten backen, dabei Backofentür einen Spalt offen lassen.
10. Makronen sollten nicht anbräunen und innen noch etwas weich sein.
11. Makronen abkühlen lassen. Überstehende Oblaten abbrechen.
12. Makronen in einer luftdichten Plastikdose aufbewahren. Falls die Makronen hart sind, einen Apfelschnitz dazu legen.