



Backprojekt

Ingwer-Plätzchen

Zutaten

- 125 g Haferflocken, zart
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Butter
- 2 Eier (Vollei)
- 90 g Zucker
- 2 g (1/2 Teelöffel) Zimt
- 1 g Muskatnuss (gerieben, 1/4 Teelöffel, eine Messerspitze)
- 1 g Kardamom (gerieben, 1/4 Teelöffel, eine Messerspitze)
- 1 g Salz (gerieben, 1/4 Teelöffel, eine Messerspitze)
- 2g (1/2 Teelöffel) Ingwer gemahlen
- 80 g kandierter Ingwer

Vorbereitung

- Zutaten abwägen und bereitstellen
- Trockene Zutaten mischen
- Kandierten Ingwer fein hacken

Zubereitung

1. Die geschmeidige Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren.
2. Den Ingwer und die trockenen Zutaten dazu geben und den Teig kurz kneten.
3. Aus dem Teig eine Rolle formen und abgedeckt min. 2 Stunden kaltstellen.
4. Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
5. Mit einem geraden Messer ohne Wellenschliff jeweils ca. 7 mm starke Scheiben von der Teigrolle abschneiden.
6. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auflegen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.



Schnelle Nusskekse

Zutaten

- 250 g Weizenvollkornmehl (fein gemahlen)
- 125 g Butter
- 100g getrocknete ungeschwefelte Aprikosen (vorher ein bis zwei Stunden einweichen)
- 1 Ei
- 150 g Haselnüsse gemahlen (auch and. mgl.)
- 50 g Milch
- 120 g Honig
- 3 g Salz
- 20 g Zitronensaft
- 5 g Vanilleextrakt

Vorbereitung

- Zutaten abwägen und bereitstellen
- Aprikosen, Zitronensaft und Vanille im Mixer pürieren oder fein hacken
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Ei trennen, Milch und Eigelb mischen und bereitstellen

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Honig schaumig rühren.
2. Die restlichen trockenen Zutaten mischen.
3. Die pürierte Aprikosenmasse unter die schaumige Buttermasse rühren.
4. Die restlichen Zutaten dazu geben und einen Teig kneten.
5. Aus dem fertigen Teig Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen.
6. Die Teigrollen mind. 2 Stunden kaltstellen. Danach Backofen auf 175°C (Umluft) oder 195°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
7. Von den gekühlten Teigrollen ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen.
8. Die Kekse mit der Eigelbmilch bestreichen.
9. Die Kekse anschließend 15–20 Minuten backen. Sie sollten leicht braun gebacken sein.

