

Ginger Snaps

Zutaten für 1 Portionen (ca. 50 Stück):

250 g	Mehl
½ TL	Salz
1 TL	Zimtpulver
½ TL	Nelkenpulver
2 TL	Ingwerpulver
3 TL	Natron (Soda), ersatzweise Backpulver
90 g	Pflanzenfett
60 g	Butter
200 g	Zucker
1	Ei(er), leicht verquirlt
60 ml	Sirup, vorzugsweise hell
1 Handvoll	Ingwer, kandiert, gehackte, nach Belieben Zucker, zum Wälzen



Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Mehl mit dem Soda, Salz und den Gewürzen vermischen. Pflanzenfett und Butter gut schaumig schlagen, nach und nach den Zucker hinzufügen. Den Sirup und das gequirlte Ei untermischen. Schließlich die Mehlmischung und den gehackten Ingwer zu der Masse geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Aus dem Teig etwa 2 cm große Kugeln formen, in etwas Zucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Kekse für 8-10 Min backen.

Hinweis:

Der Teig ist relativ klebrig. Es empfiehlt sich, den fertigen Teig eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank zu stellen und dann erst zu Kugeln zu formen oder mit leicht bemehlten Händen zu arbeiten.