

Ingwer Plätzchen

Feine Ingwer Plätzchen von der Rolle

Diese einfachen Ingwer Plätzchen von der Rolle sind ganz fix gemacht und passen super in die Weihnachtszeit. Die Zubereitung ist wirklich kinderleicht. Alles was ihr braucht, ist ein einfacher Mürbeteig, gemahlener Ingwer und etwas braunen Zucker. In diesem habe ich meine Teigrolle anschließend gewälzt, das ist aber kein Muss. Hier eignen sich zum Beispiel auch Mandeln oder Nüsse sehr gut. Die fertigen Plätzchen sind richtig lecker und haben eine sehr dezente Ingwer-Note.

Ich liebe Plätzchen und Kekse von der Rolle. Gerade Mürbeteig ist super fix gemacht und lässt sich durch die Zugabe verschiedener Zutaten wie Nüsse, Schokolade oder Gewürze richtig gut variieren. Ihr müsst eure Teigrolle auch nicht zwingend in irgendetwas wälzen. Die Kekse schmecken auch ohne Ummantelung super. Fertige Teigrollen lassen sich übrigens super einfrieren. So kann man gut einige Rollen auf Vorrat machen und hat immer fertigen Plätzchenteig im Gefrierschrank. Bei Bedarf einfach rausholen (wenn nötig kurz antauen lassen), in Scheiben schneiden und direkt backen. So habt ihr super schnell frisch gebackene Kekse.

Süße Mürbeteigplätzchen mit Ingwer und braunem Zucker

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem feinen, gleichmäßigen Teig verkneten. Den braunen Zucker auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig zu einer Rolle formen und

rundherum in dem Zucker wälzen. Die fertige Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen.

Die Teigrolle in etwa 30 gleichgroße Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen sind nach dem Backen noch sehr weich. Daher sollten sie komplett auskühlen, damit sie nicht kaputt gehen. Anschließend könnt ihr die fertigen Mürbeteigplätzchen in einer Keksdose verstauen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Overnight Oats

120 Rezepte für ein gesundes
und ausgewogenes Frühstück
mit Haferflocken

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)