

Ingwerstangen Rezept

Ingwerstangen

Zutaten:

Teig:

220 g Mehl
100 g weiche Butter
100 g Zucker
40 – 60 g kandierter Ingwer
1 – 3 TL gemahlener Ingwer
1 Msp Zimt
1 – 2 EL Honig

Verzierung:

1 – 4 Stücke kandierte Ingwerstücke
100 g Puderzucker
2 EL Orangensaft

Zubereitung:

Kandierte Ingwer feinwiegen und das Mehl mit den zusätzlichen Gewürzen mischen.

Butter, Honig und Zucker mit Hilfe der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Mit dieser Eimasse, Ingwer und die Mehlmischung sofort zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie für 30 min in die Kühlung stellen.

Das Backrohr auf 175° C vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 – 6 mm dick auswellen.

Mit einem Messer, Stangen mit der Größe von 2 x 5 cm schneiden und auf das Backblech legen.

Ca. 8 – 10 min im Rohr backen, bis zur gewünschten, goldgelben Farbe.

Nachdem dem Backvorgang, das Papier vom Backblech ziehen und auskühlen lassen.

Verzierung

Den kand. Ingwer in sehr feine Streifen schneiden, mit dem Saft der Orange und dem Puderzucker einen Glasur erstellen. Die Stangen mit dieser Glasur versehen.

[Zurück zu Backrezepte](#)