



Gyömbéres keksz

⌚ 40–50 Perc 

Elkészítés

- 1 Két egész tojást 180 gramm finomszemcsés cukorral habosra verünk, majd hozzáadunk 20 gramm finomra reszelt gyömbért és egy kis csipet sót.
- 2 Közben szitáljuk át 200 gramm durva szemcséjű búzalisztet és fél tasak sütőport, majd adjuk a felvert tojásos keverékhez.
- 3 Helyezzük a tésztát lisztezett felületre, nagyon gyengéden gyúrjuk sima állagúra, majd jól lisztezett deszkán nyújtjuk vastagságúra.
- 4 Mézeskalács formával szűrjük ki a tésztából darabokat, és tegyük őket egymás mellé vékonyan kikent és lisztezett tepsibe.
- 5 Helyezzük a gyömbéres kekszet hűvös, jól szellőző helyre 3-4 órára, hogy a felületük kissé kiszáradjon.
- 6 Helyezzük a tepsit meleg sütőbe, és süssük aranysárgára a gyömbéres kekszet, majd csökkentsük a hőfokot, és hagyjuk még egy kicsit sülni.
- 7 Hagyjuk kihűlni, majd száraz helyen tároljuk.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|------------|---------------------------|
| 2 | Tojás |
| 180 g | Porcukor |
| 200 g | Rétesliszt |
| 0.5 csomag | Sütőpor |
| 20 g | ♦ Gyömbér, őrölt |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |

