Ingwerbäckerei

40–50 Min

Zubereitung

1. Zwei ganze Eier werden mit 18 Dekagramm feinem Zucker sehr schaumig gerührt, worauf man 2 Dekagramm fein geriebenen Ingwer und eine Spur Salz beifügt.
2. Nebenbei wird 20 Dekagramm griffiges Weizenmehl und ½ Paket Backpulver gut versiebt und in die gerührte Eiermasse eingemischt.
3. Danach stürzt man den Teig auf ein mehlbestaubtes Brett, knetet ihn ganz leicht zu glatter Beschaffenheit, worauf man ihn auf gut bemehltem Brett linealdick ausrollt.
4. Aus der Teigfläche sticht man mit der bekannten Ingwerform Bäckereistückchen aus und legt diese nebeneinander auf ein schwach gefettetes und gestaubtes Backblech.
5. Die Ingwerbäckerei stellt man 3–4 Stunden an einen luftigen, zugigen Ort, sodass die Oberfläche ein wenig übertrocknen kann.
6. Danach schiebt man das Blech in eine ziemlich heiße Röhre und bäckt die Ingwerbäckerei goldfarben, worauf man sie in etwas verminderte Hitze noch ein wenig ausziehen lässt.
7. Nach dem Erkalten trocken aufbewahren.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Eier
180 g	Zucker, fein
200 g	Mehl, griffig
0.5 Pkg.	Backpulver
20 g	Ingwer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob