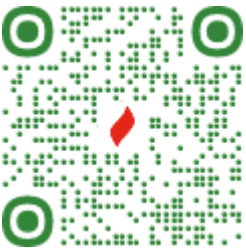




Zutaten 6 Portionen

♦ = 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



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 mehlbestäubtes 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 gestäubtes 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.