

REZEPT

Erdnuss-Ingwer-Kekse



Zutaten

- 125 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 190 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 2 EL Milch
- 4 EL gesalzene Erdnusskerne
- 2 EL kandierter Ingwer

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter (nicht zu weich, in Stücken) Zucker und eine Prise Salz mit dem Knethaken glatt rühren. Speisestärke und Weinsteinbackpulver mischen und mit 2 EL Milch unter die Buttermasse kneten. Dann mit den Händen auf einer bemehlten Fläche kurz zusammenkneten.
2. Erdnusskerne und Ingwer fein hacken, unter den Teig kneten. Dann zu zwei Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser und ca. 25 cm Länge formen. In Folie gewickelt mind. 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen.
3. Den Ofen auf 190°C (Umluft 170°C) vorheizen. Mit einem scharfen Messer ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden. Auf ein Backpapier legen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 13-15 Min. backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokolade verzieren.