

R e z e p t

VERZIERTE INGWER- MOLASSEN-KNUSPERKEKSE

WWW.SISTER-MAG.COM

Fingerring

VERZIERTE INGWER- MOLASSEN-KNUSPERKEKSE

Kontributor: **NADINE PAGE**

Zutaten

- 145g weiche Butter
- 150g weißer Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 210g Melasse
- 1 großes Ei,
Raumtemperatur
- 450g Mehl
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 1 EL gemahlener Ingwer
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Zimt
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 2 cups Royal Icing oder
anderer Zuckerguss zum
dekorieren



PORTIONEN

Für 24 10 cm Kekse
VIELE Mini-Kekse



KATEGORIE

Nachtisch



AUSGABE

sisterMAG58

- SCHRITT 1** Butter, Zucker und Melasse mit einem Handmixer verrühren, bis sie hell und gut vermischt sind. Das Ei einrühren.
- SCHRITT 2** Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen und dann unter die Buttermischung heben. 20 Minuten in den Kühlschrank geben, dann ausrollen.
- SCHRITT 3** Den Teig ca. 6 mm dick ausrollen und in hübsche Herbst-Formen schneiden.
- SCHRITT 4** Wie gewünscht mit Zuckerguss verzieren.