



INGWERPLÄTZCHEN (vegan)

Zutaten

(für ca. 50 Stück)

250 g Mehl

½ TL Backpulver

1 – 2 TL gemahlener Ingwer (nach Geschmack)

1 TL Natron

80 g Zucker

1 Prise Salz

75 ml Albaöl (70 g)

40 g Karamellsirup

Dekoration:

3 EL Puderzucker

kandierte Ingwerstückchen

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel sieben. Ingwerpulver, Natron, Zucker, Salz, Albaöl und Sirup hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in zwei Hälften teilen, jeweils zu einer Rolle formen und jede in 25 gleich große Scheiben schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und etwas flach drücken.

Backen: ca. 11 – 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.

Ingwerplätzchen auskühlen lassen. Den Puderzucker mit 1 – 2 TL warmem Wasser zu einer Glasur verrühren. Ein kleines Stück gezuckerten Ingwer mit einem Klecks Glasur auf den Plätzchen befestigen.

Tipp

Die Plätzchen vor dem Verzehr einige Tage ruhen lassen, damit sich der würzig-scharfe Ingwergeschmack entwickeln kann.

Nährwertinformation für ein Stück:

45 kcal | 1 g Fett | 1 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl® 