

## Ingwerkekse






## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (für ein Backblech):

Für die Kekse:

-  280 g Roggenvollkornmehl
-  100 g Staubzucker
-  100 g Honig
-  100 g Butter
-  1 Messerspitze Backpulver
-  1 TL Anis
-  1 TL Ingwer
-  extra Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Ingwercreme:

-  Saft von 200 g geriebenem Ingwer
-  500 ml Milch
-  4 TL Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Für die Ingwerkekse alle Zutaten verkneten, in eine Folie wickeln und 2 Stunden kühl ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Glas runde Kekse ausstechen.
3. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier platzieren und bei 160°Celsius etwa 30 Minuten backen.
4. Für die Ingwercreme Ingwer reiben und den Saft gut auspressen. Den Ingwersaft mit je einem Teelöffel Zucker in vier Schälchen geben. Die Milch aufkochen und anschließend auf der Ingwer-Zucker-Mischung verteilen. Wichtig: Nicht durchrühren! Etwa 5 Minuten stehen lassen und in den Kühlschrank geben. So wird die Creme fester.
5. Die Creme auf die ausgekühlten Kekse geben.

