

Ingwerkekse



Zutaten

Zubereitung

- 3 gestr. TL Ingwer
- 250g Weizenmehl
- 1 Msp Backpulver
- 100g Zucker
- 150g Butter oder Pflanzenmargarine

Schokokuvertüre

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Haselnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech legen. Gabel in Mehl tauchen und Muster in die Kugeln drücken.

Etwa 10 – 12 min bei 180 Grad backen und nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.

Ingwerkekse



Zutaten

Zubereitung

- 3 gestr. TL Ingwer
- 250g Weizenmehl
- 1 Msp Backpulver
- 100g Zucker
- 150g Butter oder Pflanzenmargarine

Schokokuvertüre

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Haselnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech legen. Gabel in Mehl tauchen und Muster in die Kugeln drücken.

Etwa 10 – 12 min bei 180 Grad backen und nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Ingwerkekse



Zutaten

Zubereitung

- 3 gestr. TL Ingwer
- 250g Weizenmehl
- 1 Msp Backpulver
- 100g Zucker
- 150g Butter oder Pflanzenmargarine

Schokokuvertüre

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Haselnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech legen. Gabel in Mehl tauchen und Muster in die Kugeln drücken.

Etwa 10 – 12 min bei 180 Grad backen und nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.

Ingwerkekse



Zutaten

Zubereitung

- 3 gestr. TL Ingwer
- 250g Weizenmehl
- 1 Msp Backpulver
- 100g Zucker
- 150g Butter oder Pflanzenmargarine

Schokokuvertüre

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Haselnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech legen. Gabel in Mehl tauchen und Muster in die Kugeln drücken.

Etwa 10 – 12 min bei 180 Grad backen und nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de