

REZEPT FÜR ERDBEER-INGWER-KEKSE | SWEETFAMILY



ERDBEER-INGWER-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Zutaten für ca. 40 Stück | 70 Min. | +
Kühl- und Abkühlzeit**

ZUTATEN

- 250 g** Mehl
- 100 g** geschälte, gemahlene Mandeln
- 70 g** SweetFamily Feiner Zucker
- 2 TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2** Eigelb
- 150 g** weiche Butter
- Mehl** zum Bearbeiten
- 2 EL** SweetFamily Puderzucker
- 1 Glas** selbstgemachte Erdbeer-Ingwer-Konfitüre (siehe Tipp)

ZUBEREITUNG

97 Kcal	1 Gramm	11 Gramm	5 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mehl, Mandeln, Zucker, 1 TL Orangenschale, Eigelb und Butter zügig verkneten. Zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise geschmeidig kneten, dann 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Erdbeer-Keksausstecher ca. 80 Plätzchen ausstechen und auf die Bleche legen. Aus der Hälfte der Kekse mit einer kleinen Lochtülle jeweils einen Kreis ausstechen.

3. Kekse blechweise im heißen Ofen ca. 6 Minuten hellbraun und knusprig backen. Herausnehmen und auf den Blechen abkühlen lassen.

4. Konfitüre mit übriger Orangenschale glatt rühren, nach Bedarf leicht erwärmen. Ganze Kekse damit bestreichen. Gelochte Kekse [mit Puderzucker bestäuben](#) und darauf setzen.

Tipps:

Bei Umluft können mehrere Bleche gleichzeitig gebacken werden.

Das Rezept für die Erdbeer-Ingwer-Konfitüre findet ihr [hier](#).