

Leckerli mit kandiertem Ingwer

Ergibt etwa 60 Stück

Teig:

400g Zucker

4 Eier

schaumig ist

1EL Zimt

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Salz

1 Zitrone, Schale

125g Mandeln, gemahlen

in eine Schüssel geben, rühren, bis die Masse hell und

alle Zutaten beifügen, gut mischen

200g kandierter Ingwer

in kleine Würfel schneiden, zugeben

500g Mehl

zugeben, gut verrühren, zusammenfügen

Teig auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech gleichmässig zu einem Rechteck auswallen, ca. 1cm dick. Vor dem Backen die Leckerli leicht einritzen (ca. 3x4cm). Sie lassen sich nachher besser schneiden.

Backen: Auf der Unterseite des Bleches, Ofenmitte, bei 180°C (Umluft), 20-25 Min.

Glasur:

4EL Zitronensaft

Ca. 150g Puderzucker

in einem Schüsselchen mischen
Guetzlifläche mit der Glasur gleich nach dem Backen bestreichen, trocknen lassen und anschliessend Leckerli schneiden.

Rezept von Andrea Schwyn

www.boe-verein.ch

