

## Gewürzplätzchen mit Ingwer

Für ca. 40 Plätzchen

### Zutaten:

250 g kalte Butter (gewürfelt)

1 Teelöffel Natron

560 g Mehl

### Kochmischung:

5 Esslöffel Wasser

210 g brauner Zucker

3 Esslöffel Rübensirup

3 Esslöffel Agavendicksaft

3 Esslöffel gemahlener Ingwer

3 Esslöffel Zimt

1 Teelöffel gemahlene Nelken

Evtl. etwas Zitronen- oder Orangenschale

### Eiweißspritzglasur:

250 g Puderzucker

30 g Eiweiß

Evtl. einen Spritzer Zitronensaft

Backtemperatur: 200° C, ca. 8 – 12 Minuten

Alle Zutaten der Kochmischung zum Kochen bringen und dabei gut umrühren. Von der Flamme nehmen und vorsichtig die Butter einrühren. Wenn sich alles gut verbunden hat, das Natron zufügen und kräftig rühren. Alles in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Wenn dies geschehen ist, vorsichtig das gesiebte Mehl zugeben und langsam vermengen. Dazu eignet sich eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie verpacken und am besten über Nacht kalt stellen.

Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (ca. 5 mm dick) und Formen ausstechen. Die Teilchen nochmals 30 min kühlen und gleichzeitig den Ofen auf 200° C vorheizen. Anschließend die Plätzchen 8 – 12 Minuten backen (Backzeit hängt von deren Größe ab) und auf einem Rost auskühlen lassen. Nach Belieben mit Eiweißspritzglasur verzieren und luftdicht verpacken.