

Vegane Ingwermürbchen

220g vegane Butter (z.B. Alsan)
140g Rohrohrzucker
2EL Ingwerpulver
1EL fein geriebener, frischer Ingwer
1EL Backpulver
350g Mehl

Ofentemperatur 200°C, Backzeit 12 - 15 Minuten

Die (weiche) Butter mit dem Zucker und Ingwer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig ca. walnussgroße Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf Backbleche verteilen (das Rezept ergibt 2 bis 3 Bleche). Mit einer mit Wasser befeuchteten, feinzinkigen Gabel leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 - 15 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen. Luftdicht verpackt halten diese Kekse einige Zeit (wenn man sie nicht sofort vernascht). Durch ihre leichte Schärfe und Würzigkeit passen sie wunderbar zu Glühwein!