

Ingwer-Kekse mit Schokolade

Zutaten:

- 120 g Margarine
- 180 g Zucker
- 1 EL Vanille-Puddingpulver
- 60 ml Milch
- alternativ: 60 ml Haferdrink
- 1 unbehandelte Zitrone
- 270 g Weizenmehl
- 8 g Backpulver
- 1 TL Zimt
- 10 g Ingwerpulver
- 40 g kandierter Ingwer
- 1 Päckchen Kuvertüre

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Margarine mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Zucker, Vanille-Puddingpulver und Milch/Pflanzendrink dazugeben und alles gut verrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und mit Weizenmehl, Backpulver, Zimt, und Ingwerpulver vermengen. Zu den nassen Zutaten geben und mit einem Spatel verrühren. Der Teig sollte eine klebrige Konsistenz haben.

Mit den Händen jeweils circa 20 g schwere Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwas kandierten Ingwer in die einzelnen Kekse drücken. Bei 180 Grad circa 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Nach Belieben eine Hälfte in geschmolzene Schokolade tunken und trocken lassen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 16.10.2020

Koch/Köchin: Nadja Bruhn

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen