

Ingwer-Rauten

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 300g Dinkelmehl Type 630 oder 1150
- 100g Puderzucker
- 1 Vanilleschote Mark
- 1 Prise Salz
- 1 TL Ingwer gemahlen
- 1/2 Zitrone, Abrieb
- 80g Mandelmus oder 1 Ei
- 150g Pflanzenmargarine fest, kalt
- 50g Ingwer, kandiert
- 30g Pistazien
- 200g Aprikosenfruchtaufstrich
- 200g Zartbitterkuvertüre

Anleitung

1. Mehl, Puderzucker, Vanillemark, Salz, Ingwer und Zitronenabrieb miteinander mischen. Mandelmus und Margarine hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und 3-4 Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Teig 0,5 cm dick ausrollen und Rauten ausstechen. Rauten mit etwas Abstand auf den Backblechen verteilen und im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen.
4. Rauten auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen, da sie sonst leicht brechen.
5. Kandierten Ingwer grob hacken.
6. Pistazien fein hacken und mit dem Aprikosenfruchtaufstrich erwärmen.
7. Hälfte der Rauten auf der Unterseite mit Pistazien-Aprikosenfruchtaufstrich bestreichen. Eine weitere Raute darauf kleben.
8. Plätzchen vollständig auskühlen lassen.
9. Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und eine Seite der Raute darin eintauchen. Schokolierete Rauten mit gehacktem Ingwer bestreuen und auskühlen lassen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Schrot und Korn 11/2017

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/ingwer-rauten/index>

Last update: **2021/04/11 11:50**

