

Englische Ingwerkekse



Zubereitungsinformationen



Portionen
32 Kekse



Zubereitungszeit
25 Minuten



Schwierigkeitsgrad
Einfach

Die typisch englischen Leckerbissen mit einer angenehmen Schärfe aus Ingwer.

Zutaten

250 g Dinkelmehl

100 g [Raab Bio Mandel Protein Pulver](#)

1 Päckchen Backpulver

220 g (vegane) Margarine, Zimmertemperatur

120 g Rohrohrzucker

2 EL abgeriebene Zitronenschale

4 TL [Raab Bio Ingwer Premium Pulver](#)

So wirds gemacht

1. Die weiche Margarine mit dem Rohrohrzucker cremig rühren. Restliche Zutaten unterkneten. **Tipp:** Die Masse ist am Ende noch leicht klebrig.
2. Den Teig 30 min kalt stellen.
3. Danach walnussgroße Kugeln formen und mit einer Gabel vorsichtig kreuzweise plätten, sodass die Kekse noch ca. 1 cm hoch sind und bei 180 °C ca. 12 min goldgelb backen.