

Haselnuss-Ingwer-Plätzchen



Zutaten für ca. 100 Stück:

500 g gehackte Haselnüsse
80 g kandierter Ingwer
280 g weiche Butter
90 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
170 g Mehl
1 gestrichener TL Natron
150 ml Apfelsaft

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175° C vorheizen.
2. Die Haselnüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen hell rösten und abkühlen lassen.
3. Den kandierten Ingwer klein hacken.
4. Die weiche Butter mit Zucker und Salz verrühren, das Ei hinzufügen und zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen.
5. Das Mehl mit Natron sieben und mit den gerösteten Haselnüssen, dem Ingwer und Apfelsaft in die Buttermasse rühren.
6. Auf mit Backpapier belegte Bleche mit einem Teelöffel kleine Portionen setzen. Der Abstand sollte dabei mindestens 5 cm betragen, da die Plätzchen beim Backen auseinander laufen.
7. Im vorgeheizten Ofen 8 bis 10 Minuten mittelbraun backen.
8. Die fertigen Plätzchen auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.