

Teegebäck mit „Ginger & Bread“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Teegebäck mit Ginger & Bread

Zutaten für 4 Personen: *(Zeit: 40 Min. / Backzeit: 13 Min. / Ziehzeit: 30 Min.)*



300 g Weizenmehl Typ 550,
 80 g Syramena-Puderzucker,
 „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle
 (ca. 1 Drehung), 80 g Walnüsse gemahlen
 2 Eigelb, 200 g kalte Butter in kleinere Stücke
 geschnitten, 100 g Syramena-Puderzucker
 zum Bestreuen, 2 EL „Ginger & Bread“,
 Mehl für die Arbeitsfläche

Backofen auf 170 °C vorheizen. Mehl, Puderzucker, Salz und Walnüsse auf eine kalte Tischplatte geben. In die Mitte eine Mulde machen und die Eigelbe hineingeben, kalte Butterstücke am Rand verteilen. Alles mit zwei Teigschabern krümelig hacken und rasch verkneten. Teig anschließend zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt kalt stellen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleinere „Fingernudeln“ formen, auf dem Blech verteilen und ca. 13 Minuten im Backofen backen. Zwischenzeitlich 100 g Puderzucker und 2 EL „Ginger & Bread“ vermischen. Kekse aus dem Backrohr nehmen, vom Papier lösen, leicht auskühlen lassen. Anschließend in der Zucker-Gewürz-Mischung wälzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Luftdicht aufbewahren.

Tipp: Damit die Kekse richtig mürb werden, alle Zutaten möglichst kalt und möglichst schnell zusammen verarbeiten und den Teig nach dem Ruhen nicht noch einmal kneten.

