



mmhhhh mit Honig!

Ingwerplätzchen

Zutaten: 75 g Honig, 100 g Butter oder
Margarine, 120 g Zucker, 1 Ei, 1 TL
geriebene Zitronenschale
(unbehandelt), 220 g Mehl, 2 TL
Backpulver, 3 EL Ingwer, 2 TL Zimt.

Zubereitung: Honig leicht erwärmen
und auf Handwärme abkühlen lassen.
Fett und Zucker schaumig rühren, das
Ei unterrühren, dann den Honig und die
Zitronenschale. Mehl mit Backpulver
und den Gewürzen sieben und unter die
Fettmasse arbeiten. Mit dem Löffel
kleine Häufchen abstechen, Kugeln
formen und auf das gefettete oder mit
Backpapier ausgelegte Blech setzen. 15
Minuten bei mittlerer Hitze (Elektro
180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 15
Minuten backen.

Tipp: Es schmeckt gut und sieht auch
schön aus, wenn vor dem Backen
Streifen von kandiertem Ingwer
aufgelegt werden.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Ingwerplätzchen

Zutaten: 75 g Honig, 100 g Butter oder
Margarine, 120 g Zucker, 1 Ei, 1 TL
geriebene Zitronenschale
(unbehandelt), 220 g Mehl, 2 TL
Backpulver, 3 EL Ingwer, 2 TL Zimt.

Zubereitung: Honig leicht erwärmen
und auf Handwärme abkühlen lassen.
Fett und Zucker schaumig rühren, das
Ei unterrühren, dann den Honig und die
Zitronenschale. Mehl mit Backpulver
und den Gewürzen sieben und unter die
Fettmasse arbeiten. Mit dem Löffel
kleine Häufchen abstechen, Kugeln
formen und auf das gefettete oder mit
Backpapier ausgelegte Blech setzen. 15
Minuten bei mittlerer Hitze (Elektro
180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 15
Minuten backen.

Tipp: Es schmeckt gut und sieht auch
schön aus, wenn vor dem Backen
Streifen von kandiertem Ingwer
aufgelegt werden.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Ingwerplätzchen

Zutaten: 75 g Honig, 100 g Butter oder
Margarine, 120 g Zucker, 1 Ei, 1 TL
geriebene Zitronenschale
(unbehandelt), 220 g Mehl, 2 TL
Backpulver, 3 EL Ingwer, 2 TL Zimt.

Zubereitung: Honig leicht erwärmen
und auf Handwärme abkühlen lassen.
Fett und Zucker schaumig rühren, das
Ei unterrühren, dann den Honig und die
Zitronenschale. Mehl mit Backpulver
und den Gewürzen sieben und unter die
Fettmasse arbeiten. Mit dem Löffel
kleine Häufchen abstechen, Kugeln
formen und auf das gefettete oder mit
Backpapier ausgelegte Blech setzen. 15
Minuten bei mittlerer Hitze (Elektro
180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 15
Minuten backen.

Tipp: Es schmeckt gut und sieht auch
schön aus, wenn vor dem Backen
Streifen von kandiertem Ingwer
aufgelegt werden.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**