

Ingwerstangerl



Das Youtube Video **Ingwerstangerl** gibt es unter <https://youtu.be/2zd1Rt9lZXs>

Zutaten für ca 60 Stück:

- 40g **kandierter Ingwer**
- 200g Rohrzucker
- 1 Msp. abgeriebene Orangenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 250 Gramm Weizenmehl
- ¼ Tl gemahlener Pfeffer
- ¼ Tl **gemahlener Ingwer**.
- 1 Prise gemahlener Piment
- 2 El Orangensaft
- 1 Tl Hirschhornsalz

Für die Glasur:

- 300 g dunkle Kuvertüre
- 30 g gehackte Pistazien zum bestreuen

Zubereitung:

1. Den kandierten Ingwer zusammen mit der Orangenschale und 1-2 El Rohrzucker sehr fein hacken.
2. Den restlichen Rohrzucker zusammen mit den Eiern in eine Rührschüssel geben, den gemahlener Pfeffer, den gemahlener Ingwer, und den Piment dazu geben und mit dem Handmixer cremig schlagen
3. In Orangensaft das Hirschhornsalz auflösen und zusammen mit dem feingehackten Ingwer in die cremige Eiermasse geben und einrühren.
4. Jetzt wird noch das Mehl dazu gesiebt und miteinander vermengt und zu einem klebrigen Teig verarbeitet.

5. Diesen fertigen Ingwer-Stangerl-Teig geben wir jetzt in eine Schüssel und bedecken ihn mit einem Feuchten Tuch und stellen ihn für 12 Stunden in den Kühlschrank.
6. Nach 12 Stunden den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Aus dem Teig werden jetzt dünne Stangerl von ca 6-8 cm lange geformt. Jedes Stangerl sollte ca 8-10 g wiegen. Dann auf das mit Backpapier belegte Blech legen und dabei mindestens 3 cm Abstand halten.
8. Die Ingwerstangerl in den Backofen geben und die Temperatur auf 160 Grad absenken und für ca 12 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
9. Für die Glasur die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen.
10. Die fertigen Stangerl jetzt durch diese geschmolzene Kuvertüre ziehen, mit den Pistazien bestreuen und auf Backpapier trocknen lassen.

Dieses Weihnachtsgebäck in Blechdosen aufbewahren.

Hinweis:

Den Backofen vorher auf 200 Grad vorheizen und die Stangerl bei 160 Grad backen.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/ingwerstangerl-mit-schokolade/index.html>

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED