

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Ingwerbrot / Gingerbread

Ingwerbrot / Gingerbread

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 Gramm Mehl

¼ Teelöffel Backpulver

170 Gramm weiche Butter

120 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Orangeback o. abgeriebene Schale von 1 Orange

½ Teelöffel Ingwer, gemahlen

Zutaten für den Belag:

75 Gramm Aprikosenkonfitüre

75 Gramm eingelegter Ingwer, fein gehackt

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Orangeback und Ingwer mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streuselmasse zu einem glatten Teig verkneten und diesen auf etwa zwei Drittel der Backblechfläche mit einer Teigrolle zu einem Boden ausrollen.

Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Ingwerwürfel darauf streuen, dann die restlichen Streusel. Bei 150 bis 170 Grad im Heißluft-Ofen rund 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.

Das Gebäck noch leicht warm in etwa zwei mal vier Zentimeter große Rechtecke schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von [Miele.de](https://www.miele.de).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/ingwerbrot-gingerbread>