

SOFTE INGWER COOKIES

SOFTE INGWER COOKIES

In regelmäßigen Abständen packt mich das Cookie Fieber und ich will mich einfach nur in die Küche stellen und backen. Dieses Mal hatte ich mal wieder richtig Lust auf weiche Cookies mit einem würzigen Aroma. So ist die Idee zu diesen Ingwer Cookies entstanden, inspiriert von den [Chai Cookies](#) hier auf dem Blog. Die haben einen guten Schluck Ingwer-Sirup und für den extra Ingwer Kick nochmal etwas gerieben Ingwer im Teig. Am Ende durften dann auch ein paar Schokotropfen nicht fehlen. Das Ergebnis sind super weiche Ingwer Cookies mit Suchtfaktor - ich muss mich nämlich leider outen, von den 45 Cookies hat Bessere Hälfte 8 Stück mit zur Arbeit genommen, den einen oder anderen hat er auch Zuhause gesnackt, aber den Großteil habe wohl ich innerhalb von 5 Tagen restlos verputzt. Das hat aber zeitlich ganz gut gepasst, in der Keksdose ist das Ingwer Aroma nach 12 Stunden perfekt durchgezogen und so um den 5 Tag fand ich das es ein wenig nachgelassen hat. Oder ich habe mich nur daran gewöhnt - mein Besuch fand es noch sehr deutlich. Am besten ihr probiert es einfach selber aus!



ZUTATEN FÜR 45 INGWER COOKIES:

240g weiche Butter

90g brauner Zucker

120ml Ingwer Sirup, bei mir [dieser hier](#)* (der Sirup sollte in etwa so dick wie Honig sein)

2 gehäufte TL geriebener Ingwer, frisch oder bei mir [dieser hier](#)*

120ml Honig

1 Ei

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

480g Weizenmehl, Typ 405

50g Schokotropfen, zartbitter

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Ingwer Cookies in die Küchenmaschine geben und zu einem klebrigen Teig verkneten. 15-20 Minuten beiseite stellen und ruhen lassen.

Mit zwei Löffeln oder von Hand walnussgroße Häufchen aus dem Teig zupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Die Teighäufchen können platt gedrückt werden, müssen es aber nicht. Der Unterschied ist nur

minimal, ich habe beides ausprobiert. Wenn ihr sie nicht platt drückt müssen sie in etwa 4 Minuten länger im Ofen bleiben.

Das Backblech mit den Ingwer Cookies für ca. 15 Minuten in den Backofen schieben. Die Cookies sollten am Ende leicht Farbe bekommen.



Die Cookies abkühlen lassen und dann in die Keksdose verfrachten.



Ihr solltet unbedingt schon naschen, noch besser schmecken die Cookies aber wie gesagt, wenn sie ein paar Stunden ziehen durften.



©katha-kocht.de

Viel Spaß beim Naschen!



©katha-kocht.de