

## INGWER KRACHER



### ZUTATEN

- 120 g Butter (kühl)
- 90 g Rohrzucker
- 60 g Mascobado Vollrohrzucker
- 1 Ei
- 300 g Urgetreide Emmer  
Vollkornmehl (alternativ  
Weizenvollkornmehl)
- 2 TL Weinstein Backpulver
- 1 gestr. EL Brecht Ingwer,  
gemahlen
- 1 Prise Brecht Ur-Steinsalz
- ca. 2 EL Rohrohrzucker

### FÜR CA. 65-70 KRACHER

#### ZEIT

50 Minuten

#### ZUBEREITUNG

- 1.** Backofen vorheizen. Butter, beide Zucker und Ei mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zügig zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Backpulver, Brecht Ingwer und Brecht Ur-Steinsalz mischen, sieben und zur Buttermasse geben. Zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Teig aus der Rührschüssel nehmen, kurz durchkneten und zu einem Ball formen, danach vierteln. Jedes Stück zu einer Rolle formen und abdecken.
- 3.** Die Rollen mit einem Messer in je ca. 16-17 Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen und mit ca. 3 cm Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen.
- 4.** Zusätzlichen Rohrohrzucker auf einen kleinen Teller geben. Mit Hilfe einer Gabel jedes Bällchen etwas flach drücken. Falls der Teig klebt, die Gabel zuerst in Rohrohrzucker, danach auf den Keks drücken.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze und 200° C ca. 9-11 Minuten backen.