



# Orangen-Ingwer-Kekse

Ergibt: ca. 40 Kekse

## Zutaten:

115 g Butter, weich

130 g Kokoszucker

Abrieb von 1 Bio-Orange

2 EL Orangensaft

1 walnussgroßes Stück Ingwer, frisch

1 Ei, Größe L

200 g Mandelmehl aus ungeschälten

Mandeln, teilentölt

2 EL Pfeilwurzelsstärke

½ TL Backpulver

½ TL Natron

1 Msp Salz

½ TL Zimt

## Glasure:

2 TL Erythrit-Puderzucker

etwas Orangensaft

## Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Kokoszucker schaumig rühren. Währenddessen die Orange waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und die Orange auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben.
  2. 2 EL des Orangensafts und das Ei unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.
  3. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
  4. Den Teig gut 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.
  5. Nun den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
  6. Mit einem Keksportionierer (ich nehme einen Cookie-Scoop für 1 TL) den Teig auf das Backblech setzen, dabei immer etwas Platz zwischen den Teigkugeln lassen. Jede Kugel mit feuchten Händen ein wenig flacher drücken.
  7. 12-15 Minuten backen. Dann etwas auskühlen lassen.
  8. Für den Guss den Erythrit-Puderzucker mit etwas Orangensaft anrühren und die lauwarmen Kekse damit bestreichen. Dann vollständig auskühlen lassen und später in einer Dose aufbewahren.
- 