



Ingefærkager

Til ca. 32 stk.

Ingredienser

250 g. mel
1 knsp. Salt
2 tsk. stødt ingefær
1 spsk. Frisk revet ingefær (evt. lidt mere)
2 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
125 g. brun sukker
75 g. smør
2 spsk. Sirup
1 æg

Fremgangsmåde

Tænd ovnen.

Bland mel, salt, begge slags ingefær, bagepulver, natron og sukker i en stor skål.

Smelt smør og sirup i en gryde. Pas på det ikke bruner. Lad det køle af.

Rør ægget i det afkølede smør og sirup.

Bland det hele godt sammen og ælt dejen.

Del dejen i fire lige store stykker, der rulles til fire pølser.

Del hver pølse i otte stykker og tril dem til kugler.

Læg de 32 små kugler fordelt på en bageplade.

Bag i varmluftsovn ved 175 grader i 13-15 minutter.

Afkøl og kom dem i en lukket dåse – eller nyd dem med det samme!