Cranberry-Ingwer-Plätzchen

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit! Diese Cranberry-Ingwer-Plätzchen steht bei mir ganz oben auf der Liste. Ich liebe den Geschmack von Ingwer und in Kombination mit den Cranberries sind diese kleinen Leckereien ein Muss. Außerdem habe ich dem Teig noch Joghurt hinzugefügt. Ich finde, der passt einfach super zu diesen Keksen.

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Plätzchen, bei einem D/5cm Ausstecher

- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60g griechischer Joghurt
- 50g getrocknete Cranberries
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 x 1,5cm)

Zubereitung:
Zuerst die Cranberries mit einem Messer klein schneiden und den Puderzucker sieben. Butter, Vanillezucker, Puderzucker und Ingwer mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun den Joghurt dazugeben. Das Mehl sieben und mit den Knethaken in die anderen Zutaten einarbeiten. Zum Schluss die Cranberries hinzufügen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunden kühlen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den gekühlten Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 5cm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in ca.13-15 Minuten goldbraun backen.
Anschließend komplett auskühlen lassen.

Guten Appetit!