**Engiferkökur – Isländische Ingwerplätzchen**

**Zutaten (für ca. 80 Plätzchen):**

**500g brauner Zucker**

**250g Margarine**

**2 Eier**

**500g Mehl**

**1 TL Backpulver**

**1TL Natron**

**1TL Zimt**

**1TL Nelken**

**2TL gemahlener Ingwer**

**Zubereitung:**

**Den Backofen auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.**

**In einer großen Schüssel Zucker und Margarine mit den Eiern schaumig rühren.**

**Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Nelken und Ingwer hinzufügen.**

**Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.**

**Von Hand kleine Kugeln rollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einer Gabel vorsichtig plattdrücken (geht auch super mit den Händen, macht nur kein so schönes Muster).**

**Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen (Achtung: die Plätzchen werden beim Backen etwas breiter – also genug Abstand zwischen ihnen lassen).**

**Kekse mind. 10 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Färbung haben.**