

## Old fashioned Gingerbread

340 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Salz

1 TL Muskat

1 TL Nelken

2 TL Zimt

2 TL Ingwer

225 g Butter

200 g Zucker

150 g brauner Zucker

2 geschlagene Eier

Ofen vorheizen 180 Umluft oder 200 Ober-Unterhitze

Trockene Zutaten mischen, Butter schmelzen und Zucker dazu. Eier dazugeben, wenn die Masse etwas abgekühlt ist. Alles verrühren und 1 Stunde kalt stellen.

Dünn mit etwas Mehl ausrollen. Mit Schnapsglas ausstechen und 10 bis 12 Min. backen.

Gutes Gelingen!