Ingwerkugeln mit weisser Schokolade

50 g weisse Schokolade und **100 g kandierten Ingwer** in kleine Stücke schneiden.
120 g weiche Butter und **60 g Puderzucker** mit dem Schwingbesen verrühren. Die Zesten von **1 Zitrone** abziehen und die Frucht auspressen. Die Zitronenzesten unter den Teig rühren und 1 EL Saft beigeben. **160 g Mehl** unterziehen. Mit der Schokolade und dem Ingwer rasch zu einem Teig zusammenfügen und eine Stunde kühl stellen.
Den Teig zu baumnussgrossen Kugeln formen. Flachdrücken und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.