

Ingwer Kuchen

für 1 Blech

Zutaten:

200g Butter
330g Zuckerrübensirup
400g brauner Zucker
500g Mehl
1EL Backpulver
1MS Natron
1TL Zucker
1/2 TL Salz
3-4EL geriebener Ingwer
1EL geriebene Zitronenschale
200ml warme Milch
2 Beutel Schlagcremepulver
400ml Kokosmilch

Butter, Zuckerrübensirup und Zucker schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Salz, Ingwer und Zitronenschale vermischen. Die Butter-Zucker Mischung dazugeben und gut verrühren. Nach und nach die warme Milch unterrühren. Den Teig auf ein hohes Backblech geben und bei 180 Grad ca. 40-min. backen. Schlagcremepulver mit der Kokosmilch aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Tipps:

Blech zum Schicken 28x42cm
Backpapier, da der Teig klebt wie Lebkuchen
20 gute Stücke

