



BioGourmet

Für den Teig:

50g Butter

1 EL Ahornsirup Grad C von BioGourmet

100g Vollrohrzucker von BioGourmet

150g Mehl

2 TL Backpulver

1 Ei

180 ml Milch

2 TL Ingwersaft von BioGourmet

1 TL geriebener Ingwer

Für den Guss:

2 TL Ingwersaft von BioGourmet

1 TL Zitronensaft von BioGourmet Puderzucker

150g Puderzucker

Außerdem:

Eine Handvoll Ingwer Sticks von BioGourmet

Spicy Ingwerkuchen

Bei diesem winterlichen Rührkuchen kommen unsere kandierten Ingwersticks zum Einsatz! Inspiriert vom englischen Gingerbread gibt der Vollrohrzucker dem Kuchen - ähnlich wie der Treacle - eine vollmundige und würzige Süße. Die leichte Schärfe des Ingwers verleiht dem Rezept einen gewissen Kick.

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen oder gut einfetten. Butter in Stücken und Ahornsirup in eine Schüssel geben. Im warmen Ofen schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel mischen. Die geschmolzene Butter gut verrühren und hinzufügen. Anschließend Ei und Milch, Ingwer und Ingwersaft hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. In die Form geben und 30-40 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten: Ingwer- und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren und nach und nach Puderzucker hinzufügen, bis der Guss eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Die Ingwersticks nach Belieben längs halbieren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend aus der Form holen, den Guss darauf verteilen und die Ingwersticks darauf anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte