



Ingwerkuchen

Die Frau, von der ich es habe, nennt es „Ingwerbread“...
Paßt jedenfalls sehr schön in die Vorweihnachtszeit! Rezept für 1 Kastenform.

100 gr. Butter

in einer Schüssel schaumig
rühren,

100 gr. Zucker

1 Ei

hinzufügen , alles gut
verrühren. Jetzt kommen

1/2 Glas Honig

250 gr. Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Teel. Zimt

2 Eßl. frisch gerieb. Ingwer

1 Prise Salz

ca. 100 gr. Mandeln

100 gr. Schokoladenstreusel

hinzu. Alles schnell und gut
verrühren, dann

1/8 ltr. heißes Wasser mit Rum

(Rum-Anteil ist reine Ge-
schmacksache) schnell
hineinrühren (Mixer,
höchste Stufe). Kastenform
vorbereiten mit

Butter

Paniermehl

Den Teig reingeben, mittlere
Schiene auf 180 Grad, ca. 60-
65 Minuten backen. Aus dem
Backofen nehmen, etwas
auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft

verrühren, heiß über den
Kuchen streichen, evtl.
frischen Ingwer oder
geriebene Zitronenschale
dazugeben. Dekorativ und
geschmacklich perfekt
passend sind

gehackte Pistazien.

Dagmar aus Leverkusen, Freundin
von Freundin Gisela, brachte uns
2006 den Kuchen mit auf die Reit-WM
– und wir waren begeistert! Sie sagt
dazu: „Übrigens, dies ist ein ganz
altes Rezept aus ‚Menü‘, Kochlexikon
von Bertelsmann, Juni 1970. Habe es
nur im Laufe der Jahre, auch durch
Freunde aus Cornwall, etwas verfei-
nert und umgewandelt.“