

Rezept

Ingwerbrot

Ein Rezept von Ingwerbrot, am 20.03.2023

Zutaten

50 g kandierter Ingwer	125 g Honig
100 g Butter	100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	2 Eier
1 Msp. Zimt	1/2 TL Ingwerpulver
1 Msp. Pfeffer	5 EL Orangensaft
200 g Mehl	2 TL Backpulver
1 Eiweiß	3 EL Zitronensaft
200 g Puderzucker	50 g gehacktes Zitronat
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech fetten. Ingwer fein hacken. Honig erwärmen. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Honig und alle weiteren Zutaten unterrühren. Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen.
2. Eiweiß mit Zitronensaft halbsteif schlagen und Puderzucker einrieseln lassen. Zitronat untermischen, Guss auf den heißen Kuchen streichen. Etwas antrocknen lassen, in Rauten schneiden.