

Rezept aus Vanuatu:



## Ingwerkuchen

### Zutaten (für ein Blech):

200	Gramm	Butter
330	Gramm	Zuckerrübensirup
400	Gramm	brauner Zucker
500	Gramm	Mehl
1	EL	Backpulver
1	Messersp.	Natron
1	TL	Zimt
½	TL	Salz
3 - 4	EL	geriebener Ingwer
1	EL	geriebene Zitronenschale
200	ml	warme Milch
2	Beutel	Schlagcremepulver
400	ml	Kokosmilch

### Zubereitung:

Butter, Zuckerrübensirup und Zucker schmelzen und abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Salz, Ingwer und Zitronenschale vermischen.

Die Butter-Zuckermischung dazugeben und gut verrühren.

Nach und nach die warme Milch unterrühren.

Den Teig auf ein hohes Backblech geben und bei 180°C circa 40 Minuten backen.

Schlagcremepulver mit Kokosmilch aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Guten Appetit!