

Ingwer Kuchen

1 Blech

200g Butter

330g Zuckerrübensirup

400g brauner Zucker

500g Mehl

1 EL Backpulver

1 Messerspitze 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

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 Grad ca. 40 Minuten backen.

Schlagcremepulver mit der Kokosmilch aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.