

Amerikanisches - Ingwer - Brot

Kategorien: Brot, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-------|--------|---|
| 1/2 | Tasse | Butter |
| 1/2 | Tasse | Brauner Zucker (feucht) |
| 1/2 | Tasse | Melasse |
| 1/2 | Tasse | Goldgelber Sirup (eventuell Ahornsirup) |
| 1/4 | Tasse | Koch-Sherry |
| 3 | Tassen | Feines, normales Mehl Weinstein |
| 1 | Tasse | Sultaninen oder Rosinen |
| 1/2 | Tasse | Warme Milch |
| 2 | Teel. | Gemahlener Ingwer (Pulver) |
| 1 1/2 | Teel. | Zimt, gemahlen |
| 1 1/2 | Teel. | Mazis (Muskatblüte) |
| 1 1/2 | Teel. | Muskatnuss, gerieben |
| 3 | | Eier, gut geschlagen Saft und geriebene Schale einer großen Orange |
| 1 | Teel. | Natronwasser (aufgelöst in 2 Eßl warmem Wasser) |

Anleitung:

Butter sämig schlagen, Zucker dazugeben, gut durchrühren. Melasse und Sirup zufügen, ebenso Milch, Gewürze und Sherry. Gut vermengen. Weinstein mit Mehl sieben und abwechselnd mit den geschlagenen Eiern zur Butter-Zucker-Mischung geben. Orangensaft und die geriebene Orangenschale dazutun sowie das aufgelöste Natronwasser und die Rosinen. In eine gut gefettete Form (12 x 9 x 3 Inches, entspricht ca. 30 x 23 x 7,5 cm) geben.

Backzeit: Im Originalrezept ist von 350 Grad die Rede. Umgerechnet auf unsere Masseinheit dürfte die Temperatur bei 180 Grad (ähnlich wie bei Honigkuchen) liegen. Den Ofen mäßig vorheizen und etwa 45 bis 50 min backen.

Die Masseinheit ist im amerikanischen Originalrezept mit Tassen angegeben, das entspricht im Englischen etwa folgenden Einheiten: 1 cup flour = vier Unzen = etwa 120 g; 1 cup fat = acht Unzen = etwa 240 ml.

Weinstein und Natron können durch ein Päckchen Backpulver ersetzt werden, da dieses aus kohlensaurem Natron und weinsaurem Kalium besteht. Anstelle von Melasse wurde Honig verwendet. Alle etwas exotischeren Backzutaten sind in großen Supermärkten oder Kaufhaus-Lebensmittelabteilungen erhältlich.