

Ingwer - Gugelhupf

Zutaten :

150 g Zucker

125 G Butter oder Margarine

50 g kandierten Ingwer

1 Pk. Vanillezucker

2 kl. Bananen

2 Tel. Backpulver

150 g Puderzucker

2 Eier

50 g Mondamin (Speisestärke)

200g Mehl

2-3 Esl Zitronensaft

Zubereitung:

Fett schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker löffelweise dazugeben, Eier unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Schaummasse rühren. Bananen zerkleinern (geht gut mit einer Gabel), Ingwer in kleine Würfel schneiden und beides unter den Teig ziehen. Teig in gefettete Kastenform füllen und ca. 60 Minuten backen. Kuchen mit Guss überziehen, dazu Puderzucker sieben und mit Zitronensaft verrühren. Dazu im Winter einen Jagertee.