

Ingwer - Gugelhupf 3

Zutaten:

100 g Butter
80 g Zucker
1 Esl. Orangenmarmelade
1 Esl. Orangenabrieb
150g V-Milch
2 Eier
200 g Mehl
1 frischer Ingwer (ca. 1 cm Lang)
¼ Tel. Salz
¼ Tel. Zimt
¼ Tel. Nelken gem.
1 Tel. Backpulver

Rezeptzubereitung:

Erwärmen sie Butter, Zucker und Honig, Marmelade und Milch in einem Topf und rühren sie die Eier unter. Sieben sie das Mehl, Gewürze, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel und geben sie nach und nach unter ständigem Rühren die flüssigen Zutaten hinzu, bis ein weicher Teig entstanden ist. In eine Kastenform füllen und etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze backen (175 °C).