

Zitronen - Ingwer - Stern - Kanada

Kategorien: Kuchen, Land, Kanada

Zutaten für: 12 Stücke

100	Gramm	Weiche Butter; oder Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
1/2		Zitrone, abgeriebene Schale
1	Teel.	Ingwer, gemahlen
50	Gramm	Mandeln, gemahlen
225	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
750	ml	Sahne
		Fett, für die Form
		Mehl, für die Form

FÜR DEN GUSS

1		Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
100	ml	Ahornsirup

AUSSERDEM

50	Gramm	Zucker
1		Karambole

Anleitung:

Butter oder Margarine mit Zucker und Salz verrühren. Die Eier nacheinander darunter rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Zitronenschale, Ingwer und gemahlene Mandeln zufügen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Sahne unterrühren.

In eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Sternbackform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene etwa 50 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 °C)

Für den Guss : Zitronensaft und -schale mit dem Ahornsirup gut verrühren. Den Kuchen erst 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und noch heiss mit dem Guss beträufeln.

3 EL Wasser und 50 g Zucker aufkochen. Die Karambole waschen, Trockentupfen, in Scheiben schneiden und im Zuckersirup ca. 5 Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen und auf dem Kuchen anrichten.

Pro Stück ca. 303 kcal (1273 kJ).

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten - ohne Abkühlzeit)