

INGWERBROT

250 g Sirup

mit einem Handrührgerät mit Rührbesen mit

100 g Kandisfarin

50 g zerlassener

Butter

½ Ei

verrühren

50 g feingehackten

Ingwer

(aus dem Glas)

1 gestrichenen Teel.

gemahlener

Kümmel

unterrühren

400 g Weizenmehl

mit

1 Päckchen

Backpulver

mischen, sieben, knapp die Hälfte unter die Sirupmasse rühren, den Rest des Mehls unterkneten aus dem Teig Stangen von 2–3 cm Durchmesser formen, über Nacht kühl stellen

die Gebäckstangen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen, mit bestreichen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben

½ verschlagenem Ei

Strom:

175–200

Gas:

3–4

Backzeit:

Etwa 15 Minuten.