

Treacle Cake

Zutaten für 24 cm Springform

200	g	Butter, zimmerwarm	
170	g	Muscovadozucker, dunkel ¹	
1¾	dl	Melasse	
1	EL	Lebkuchengewürz	
1	TL	Ingwerpulver	Butter, Zucker, Melasse und Gewürze zu einer hellen Masse rühren.
300	g	Mehl	
1	EL	Backpulver	Mehl und Backpulver mischen.
4		Eier	
½	dl	Milch	
2	EL	Ingwersirup ²	Mehlmischung, Eier, Milch und Sirup zur Buttermasse geben und gut mischen. Springform mit Backpapier belegen, Rand mit Butter ausstreichen. Teig in der Form glattstreichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter legen.
75	g	Puderzucker	
2	EL	Ingwersirup	
1	EL	Wasser	Puderzucker, Sirup und Wasser gut verrühren und den heißen Kuchen damit bestreichen.
30	g	Ingwer, getrocknet	Klein schneiden und über den Kuchen streuen.
Toffeesauce			
50	g	Butter	
210	g	Rohrzucker	Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen.
1	dl	Ahornsirup	
2	dl	Rahm	
½	TL	Vanillepaste	Sirup, Rahm und Vanille begeben und ca. eine Minute sirupartig einköcheln. Sauce zum Kuchen servieren.



CBB, Okt./2016

¹ Alternativ: Rohrzucker
² Im Reformhaus erhältlich