

# Ingwerrauten mit Zitronenguss

Kuchen » Zitronen

## Zutaten (30 Stücke)

- » 1-2 Apfel/Äpfel
- » 200g Ingwer
- » 8 Ei(er)
- » 250g Zucker
- » 100g Butter/Margarine
- » 400g Haselnüsse
- » 200g Mehl
- » 2 Pk. Backpulver
- » 1 Pk. Citro-back
- » 200g kandierter Ingwer
- » 10 EL Zitronensaft
- » 500g Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Äpfel und Ingwer schälen und raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Fett schmelzen, einrühren. Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Citro-back, Ingwer und Äpfel vermengen und unter die Ei-Zucker-Masse heben.

2. Masse in einer gefetteten Fettpfanne (32x39cm) glatt streichen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 45min backen. Auskühlen lassen.

3. Kandierten Ingwer würfeln. Zitronensaft und Puderzucker glatt rühren. Auf den Kuchen streichen, mit Ingwer belegen. Trocknen lassen. Kuchen in Rauten schneiden.

Nährwerte: 260kcal/E5g/F10g/KH38g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003

Rezept-Nr: 655

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke