

Zutaten (für ein Blech)

200 g Butter
330 g Zuckerrübensirup
400 g brauner Zucker
500 g Mehl
1 EL Backpulver
1 Messerspitze Natron
1 TL Zimt
½ TL Salz
3 – 4 EL geriebener Ingwer
1 EL geriebene Zitronenschale
200 ml warme Milch

2 Beutel Schlagcremepulver
400 ml Kokosmilch

Zubereitung

Butter, Zuckerrübensirup und Zucker schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Salz, Ingwer und Zitronenschale vermischen. Die Butter-Zuckermischung dazugeben und gut verrühren. Nach und nach die warme Milch unterrühren. Den Teig auf ein hohes Backblech geben und bei 180 Grad circa 40 Minuten backen.

Schlagcremepulver mit der Kokosmilch aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Guten Appetit!