



## INGWER NAPFKUCHEN MIT SALZIGEM KARAMELL



Für eine Napfkuchenform

### ZUTATEN

100 g Weizenmehl  
2½ TL gemahlener Ingwer  
2½ TL gemahlener Zimt  
½ TL gemahlene Nelken  
½ TL Piment  
½ TL Gewürzmischung  
½ TL Salz  
¼ TL Natron  
1 TL Backpulver  
170 g weiche Butter  
320 g hellbrauner Zucker  
2 große Eier, Raumtemperatur  
230 ml Wasser  
170 g Rübensirup

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 165°C **CiroTherm®** Heißluft vorheizen. Napfkuchenform mit 30 cm Durchmesser leicht einfetten. Man kann ein Backtrennspray mit Mehl nehmen und anschließend mit einer Bürste die Ecken auspinseln.

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten mischen.

In einer weiteren Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen (mit einem Holzlöffel oder Standmixer). Eier einzeln hineinschlagen und jeweils gut verrühren. Die Hälfte der trockenen Mixtur zur Butter-Zucker-Mischung und die Hälfte des Wassers dazugeben und gut verrühren. Wiederholen, bis der Teig glatt ist. Rübensirup zuletzt einrühren.

Teig in die vorbereitete Backform geben und die Oberfläche glatt streichen. Kuchen 45-55 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig durch gebacken ist. Sobald der Kuchen fertig ist, aus dem Backofen nehmen, zehn Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.



## INGWER NAPFKUCHEN MIT SALZIGEM KARAMELL

### ZUTATEN

#### für das salzige Karamell:

400 g Streuzucker  
180 g klein gewürfelte Butter  
250 ml Crème double  
 $\frac{3}{4}$  TL Salz

### ZUBEREITUNG

Zucker in einer großen schweren Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald der Rand flüssig wird, alle paar Sekunden mit einem hitzeresistenten Gummispatel umrühren. Zuerst wird der Zucker sehr klumpig, dann zu einer goldfarbenen Flüssigkeit. Weiterrühren bis der ganze Zucker geschmolzen ist. Sehr vorsichtig nach und nach die Butterwürfel in die Zuckermasse geben – es wird aufspritzen. Umrühren, bis die ganze Butter geschmolzen ist. Die Mischung kann sich leicht trennen, aber sobald die Crème double dazukommt, wird alles gebunden. Langsam und vorsichtig Crème double einrühren (es wird wieder spritzen) und 1-2 Minuten weiterrühren, bis sich die Masse gut verbunden hat.

Salz einrühren und leicht abkühlen lassen. Ein Viertel über den Kuchen verteilen, den Rest der Sauce zusammen mit dem Kuchen servieren.