

Ginger Cake (*aus Vanuatu*)

190g Margarine	mit
330g Zuckerrübensirup	und
400g Brauner Zucker	schmelzen und wieder abkühlen lassen.
440g Mehl	sieben und mit
½ TL Salz,	
1 EL Backpulver,	
1 Msp. Natron,	
1 TL Zimt,	
3-4 EL Ingwer (<i>gerieben</i>)	und
1 EL Zitronenschale (<i>gerieben</i>)	vermischen. Die Sirupmischung zu der Mehlmischung geben und mit Zugabe von
200ml Sojamilch (warm)	alles gut verrühren. Den Teig auf ein hohes Blech verteilen und bei 180°C etwa 40 Minuten backen.
2 Beutel Schlagcreme-Pulver	mit
400ml Kokosmilch	aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Ergibt: 1 Blech

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten