



Schritt 1

Natron mit der ersten Menge Milch vermischen.

Schritt 2

Saurer Vollrahm, Salz, Lebkuchengewürz, Ingwer gemahlen und Tannenschössling-Latwerge vermischen.

Schritt 3

Natron-Milch begeben.

Schritt 4

Rohzucker und Weissmehl begeben und alles gut zu einem Teig vermischen.

Schritt 5

In Muffinförmchen oder eine Cakeform geben.

Schritt 6

Backen bei 180°C für ca. 40 Minuten.

Schritt 7

Aus den Förmchen nehmen, mit Tannenschössling-Latwerge bepinseln, nochmals ca. 3 Minuten backen, so gibt es eine schöne Kruste.

Schritt 8

Mascarpone, Tannenschössling-Latwerge mit der zweiten Menge Milch vermischen und zum Gewürzkuchen servieren.

Gewürzkuchen mit Tannenschössling-Mascarpone



Zutaten

- 250g Saurer Vollrahm / Creme fraiche
- 1 Prise Salz
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Ingwer gemahlen
- 2 EL Tannenschössling-Latwerge
- 1 Espressotasse Milch
- 1/2 TL Natron
- 100g Rohzucker (entspricht 2 Messlöffel à 60ml)
- 200g Weissmehl (entspricht 6 Messlöffel à 60ml)
- wenig Tannenschössling-Latwerge

Mascarponecreme

- 6 EL Mascarpone
- 2 EL Tannenschössling-Latwerge
- 2 Espressotassen Milch

Dazu passende Getränke

- weisser Glühwein mit Zimt und Piment, kalt oder warm
- Glühwein mit Birnensaft

Tipps

- Statt Mascarpone-Tannenschössling passt auch geschlagener Rahm oder Butter zum Gewürzkuchen