

SCHOKOLADEN INGWER CAKE MIT ZITRONENGRAS

Zutaten - Teig

- 400ml Balsamicoessig
- 80g [Ingwer Fiji kandiert](#)
- 60g Zitronat
- 3 EL [Zitronengras](#), fein gehackt
- 70g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil), gehackt
- 240g weiche Butter
- 5 Eier
- 240g Zucker
- 190g Mehl
- 5g Backpulver
- 1/2 TL [Ingwerpulver](#)
- 50g Kakaopulver

Zutaten -Sirup

- 120ml Ananassaft
- 80ml Zitronensaft
- 100g Zucker

Den Balsamico auf die Hälfte reduzieren. Ingwer, Zitronat und Zitronengras dazugeben und 24 Stunden ziehen lassen. Die Flüssigkeit abgiessen und aufbewahren. Die Schokolade mit der Ingwer-Zitronengras-Mischung verrühren. Butter, Eier und Zucker 15 Minuten in einer Rührschüssel aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Ingwerpulver und Kakao mischen und mit einem Gummispatel darunterheben. Dann die Schokoladenmischung einrühren. In gebutterte Formen füllen. Bei 180 Grad zuerst 5 Minuten, dann bei 150 Grad 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Sirup alle Zutaten verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Cakes aus den Formen lösen und mit dem Sirup einpinseln.

LaCucina

