

Sesam-Ingwer-Honigkuchen



Zubereitungsinformationen



Portionen

6



Zubereitungszeit

60 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Einfach

Ein schneller, klassischer Honigkuchen mit aromatischem Sesamprotein und einem Hauch Ingwer.

Zutaten

250 ml Hafermilch

125 g Honig (vegane Alternative: Ahornsirup oder Agavendicksaft)

75 g Raab Birkenzucker

1 Päckchen Vanillezucker

eine abgeriebene Schale einer Orange und einer Zitrone

1 TL Zimt

2 TL Raab Bio Ingwer Pulver

1 TL Natron

150 g Dinkelmehl

100 g Raab Bio Sesam Protein

So wirds gemacht

1. Bis auf Mehl, Protein und Natron alles langsam in einem Topf erhitzen, bis der Honig sich mit den anderen Zutaten verbunden hat. Die Pulver unterrühren und in eine Kastenform füllen. Bei 180°C ca. 45 min backen (Stäbchenprobe).