

## Ingwerfisch

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 45 Min.

für eine Fischform von ca. 1 Liter, gefettet, bemehlt

50 g <b>gemischte kandierte Früchtewürfeli</b>	
50 g <b>helle Sultaninen</b>	
50 g <b>dunkle Sultaninen</b>	
20 g <b>Ingwer in Sirup*</b> , abgetropft, fein geschnitten	alles in eine Schüssel geben
4 Esslöffel <b>Cognac</b>	beigeben, ca. 30 Min. ziehen lassen
<b>Rührteig</b>	
200 g <b>Butter</b>	in einer Schüssel weich rühren
120 g <b>Zucker</b>	darunterrühren
3 <b>Eier</b>	ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist
1 <b>unbehandelte Zitrone</b> , nur abgeriebene Schale	
½ Teelöffel <b>Birnbrotgewürz</b>	mit der Fruchtmischung daruntermischen
200 g <b>Mehl</b>	
1 Teelöffel <b>Backpulver</b>	mischen, unter die Masse mischen, in die vorbereitete Form füllen

**Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Tipps

- Statt Ingwer in Sirup 20 g kandierten Ingwer verwenden.
- Die Teigmasse kann auch in einer Cakeform von ca. 25 cm, gefettet, gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 4 Tage.

**Pro Stück (1/16):** 12 g Fett, 3 g Eiweiss, 24 g Kohlenhydrate, 887 kJ (212 kcal)

- \* Ingwer in Sirup ist in Reformhäusern erhältlich.

