



Ginger-Raindrop mit Ingwerstreuseln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Backen: ca. 12 Min.

Für 4 Glasschälchen von je ca. 2 dl,
kalt ausgespült

5 dl Wasser

1 EL Zitronensaft

80 g Zucker

80 g Ingwer, in Scheibchen

½ TL Agar-Agar
(Morga, ca. 2 g)

25 g Butter, weich

25 g Zucker

50 g Mehl

4 cm Ingwer, fein gerieben

1 — Wasser und alle Zutaten bis und mit Agar-Agar in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter Rühren aufkochen, unter ständigem Rühren sprudelnd ca. 2 Min. kochen. Sofort durch ein Sieb in die vorberei-

teten Schälchen giessen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.

2 — Streusel: Butter, Zucker, Mehl und Ingwer mischen. Teig in Stücke zupfen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

3 — Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in Streusel zerbröckeln, auskühlen.

4 — Raindrop mit einer Messerspitze sorgfältig vom Schälchenrand lösen. Raindrop auf Teller stürzen, Streusel darüberstreuen.

Portion: 211 kcal, F 6 g, Kh 37 g, E 2 g