

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 10.03.2023

### Kandierter Ingwer

#### Zutaten

150 g frischer Ingwer

100 g Wasser

100 g Zucker

#### Zubereitung

1. Ingwer waschen und am besten mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in ca. 1,5 Millimeter dünne Scheiben schneiden.
2. Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen, vom Herd nehmen und die Ingwerscheiben für ca. 5 Minuten darin ziehen lassen.
3. Ingwerscheiben auf eine Silikonmatte (oder auf Backpapier) auf dem Ofenrost legen und im Backofen bei 60 Grad Ober-/Unterhitze etwa 3 Stunden trocknen. Dabei gelegentlich die Ofentür öffnen, damit der Dampf abziehen kann.

