

איינגבלאך - קריש גזר וזנגביל

איינגבלאך פירושו זנגביל ביידיש, ועל שם התבלין נקרא ממתק זה שהיה חלק מרפרטואר הממתקים לפסח של יהודי ליטא. הממתק, שצבעו כתום עז, מבוסס על מחית גזר מסוכרת עם שקדים.

מצרכים :

- 1 קילו גזר קלוף וחתוך לפרוסות
 - 2 כוסות סוכר
 - 1 כפית זנגביל טחון או מיץ מפיסה בת 5 ס"מ זנגביל טרי מגורר וסחוט
 - 1 כוס שקדים מולבנים קצוצים גס
 - 10 שקדים מרים קצוצים דק
- חרצנים, ליבות וקליפות של 5 תפוחים צרורים ביד גאזה או כפית פקטין מעורבת בתוך הסוכר
- קליפה מגוררת מלימון אחד
קליפה מגוררת מתפוז אחד
מיץ משני לימונים
סוכר לזרייה מעל

אופן ההכנה :

מבשלים את הגזר בסיר מכוסה עם 3 כפות מים עד שהגזר רך מאוד. מסננים מן הנוזלים ומעבירים למעבד מזון עם להב פלדה וטוחנים את הגזר למחית חלקה. מכניסים למסננת צפופה וסוחטים את הגזר. מחזירים את הגזר הסחוט לסיר, מוסיפים את הסוכר, הזנגביל, השקדים וליבות התפוחים ומבשלים על אש נמוכה בסיר ללא מכסה, עד שמתקבלת תערובת סמיכה מאוד. יש לבחוש לעתים תכופות כדי שהתערובת לא תיחרך. מורידים את התערובת מן האש, ומוסיפים את מיץ הלימון, גרד הלימון וגרד התפוז. פורסים נייר פרגמנט וזורים עליו סוכר. יוצקים על הסוכר את התערובת, משטחים לעובי 2 ס"מ וזורים סוכר מלמעלה. מצננים. פורסים למעוינים ושומרים בקופסה אטומה.