

REZEPT DES MONATS

Ingwerkuchen



Für eine Kastenform

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 185 g Butter
- 180 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 1 Stück Ingwer (ca. 5 cm), fein gerieben
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Saure Sahne oder griechischer Joghurt
- 2 EL brauner Zucker

Tipp

Wer mag, ersetzt die Butter durch 150 g neutrales Pflanzenöl – das macht den Kuchen besonders saftig, sorgt für eine bessere Fettsäurezusammensetzung und hält ihn länger frisch.

Zubereitung

1. Schritt

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und eine Kastenform einfetten.

2. Schritt

Butter und Zucker cremig rühren, das Salz hinzufügen, die Eier nacheinander unterrühren, Ingwer dazugeben und alles glatt verrühren.

3. Schritt

Mehl und Backpulver sieben und vorsichtig unter den Teig heben.

4. Schritt

Teig in die Form füllen, in der Mitte eine leichte Vertiefung formen, Saure Sahne oder Joghurt hineingeben und mit Zucker bestreuen.

5. Schritt

Im Ofen 45–50 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun und durchgebacken ist.