

# INGWERKUCHEN

FÜR: 1 Kastenform

DAUER: ca. 60 Minuten (inkl. Backzeit)

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.