

Ingwerkuchen

Ein fester Kuchen mit kandiertem Ingwer

etwa 16 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

150 g kandierter Ingwer

150 g weiche Butter oder

Margarine

6 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Butter-

Vanille-Aroma (aus RÖ.)

2 Eier (Größe M)

250 g Speisequark (Magerstufe)

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

1 Vorbereiten:

Die Gugelhupfform fetten und mehlen. Für den Teig den Ingwer in kleine Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Speisequark kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Ingwer unterheben. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

3 Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.