



## Ingwerkuchen

In diesem Kastenkuchen trifft frischer Ingwer auf einen saftigen Rührteig. Schnell gebacken, super saftig und perfekt für graue Tage oder die Teepause zwischendurch.

Für: 1 Kastenform  
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (inkl. Backzeit)  
Schwierigkeit: leicht

### Zutaten für 1 Kastenform

- 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.

#### 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.(Stäbchenprobe machen)

#### 6. Servieren:

Kuchen kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.