

Rezept

Ingwerkuchen

Ein Rezept von Ingwerkuchen, am 07.06.2023

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
3 EL Kakaopulver	½ TL gemahlener Ingwer
100 g gehackter kandierter Ingwer	200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
Saft von ½ Zitrone	200 g Puderzucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Kakao, gemahlene Ingwer, 50 g kandierten Ingwer mit den Mandeln untermischen. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen und abkühlen lassen.
2. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss anrühren und den Kuchen damit überziehen. Restlichen Ingwer darüber streuen.