



Ingwerkuchen



Zutaten:

4 Eier
180g Zucker
200g Butter
200g Mehl
kandierter Ingwer

Zubereitung:

Eiweiss vom Eigelb trennen danach das Eigelb mit Butter und Zucker verrühren. Die Butter sollte unbedingt Zimmertemperatur haben!

Die Masse so lange mit einem Mixer verrühren bis eine schaumige Masse entsteht. Danach das Mehl zugeben unditerrühren.

Jetzt das Eiweiss zu Eischnee schlagen und in die übrige Masse unterheben.

Den Ingwer in kleine Streifen oder Würfel schneiden und in Mehl schwenken.

Zum Schluss den Ingwer in die Teigmasse einrühren und in eine Kuchenform geben.

Den Kuchen bei 180 Grad ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Guten Appetit !

